



Convient aux VÉGÉTARIENS



# MENU

Cette semaine, nous vous proposons  
Du 07/06/2021 au 11/06/2021



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts
LUNDI		Salade de farfalles au saumon fumé Tomates vinaigrette ✓ Lentilles strasbourgeoises Radis beurre ✓	Pané de blé fromage-épinards ✓ Saucisse de Toulouse ✓ Steak haché sauce poivre "Poisson frais de la marée"	Champignons à la crème ✓ Purée de pommes de terre ✓	Crème dessert à la vanille Iles flottantes Crème dessert chocolat Entremet vanille sauce chocolat Yaourts variés Fruits
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Betteraves rouges vinaigrette ✓	Croque monsieur maison	Salade verte ✓	Cocktail de fruits au sirop
MARDI		Salami Crème de foie Maquereaux moutarde Surimi en médaillon  <u>Entrée chaude</u> : Quiche lorraine maison	Salade italienne Couscous maison Galette de boulgour mexicaine ✓ "Poisson frais de la marée"	Légumes couscous frais ✓  Semoule ✓	<u>Fromage</u> : Camembert - Mimolette St Neactaire  <u>Fruits</u> : Pommes, bananes, ananas, kiwis et oranges Fraises d'inxent
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	goûter *	Repas du Soir : Salade verte vinaigrette ✓	Omelette ✓	Haricots verts aux oignons / Pommes de terre rissolées ✓	Donuts sucré
MERCREDI		Pastèque ✓ Riz au thon Cake aux olives	Cuisse de lapin à la moutarde Cervelas obernois "Poisson frais de la marée"	Epinards gratinés ✓ Coquillettes au beurre ✓	Glace Fruits
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	goûter *	Repas du soir : Œufs durs mayonnaise ✓	Filet de colin meunière	Brunoise de légumes sauce tomate / Riz pilaf ✓	Compote de poires
JEUDI "Repas japonais"		Yakitori Makis au saumon Ravioli gyoza tori	Bœuf domburi Curry de volaille japonais Buta no kakuni Tamagoyaki Thon mariné grillé miso	Haricots verts au sésame Tempura de légumes  Riz aux petits légumes	Perles du japon aux fruits Crème caramel japonaise Gâteau chinois - Fluffy cake Sablé aux baies de goji Tiramisu thé vert Sushi aux fruits exotiques Gâteau caramel coco
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	goûter *	Repas du Soir : Pâté de campagne	Brochette de poulet méditerranéenne	Duo de courgettes sautées / Semoule ✓	Yaourts variés
VENDREDI		Cervelas à la graine de moutarde Crevettes fraîcheur Jambon cru Pâté de foie  <u>Entrée chaude</u> : Tarte maroilles maison ✓	Omelette ✓ Sauté de porc charcutière Escalope de dinde viennoise "Moules marinières"	Choux romanesco au beurre ✓  Frites ✓	<u>Fromage</u> : Emmental - St Albroy - Chèvre  <u>Fruits</u> : Pommes, poires, bananes, ananas, kiwis et oranges Fraises de Campigneulles les petites
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	goûter *	Baguette - Céréales - Croissant			

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPÉTIT !!

Produits issus de l'agriculture biologique

\* Goûter des internes -> 1 fruit et 1 barre de céréales (ou biscuit)

Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits ou des livraisons

Monsieur l'Intendant

Monsieur le Proviseur