



Convient aux VÉGÉTARIENS

MENU

Cette semaine, nous vous proposons du 27/09/2021 au 01/10/2021



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI	27-sept	Salade de pâtes mexicaines Céleri remoulade Concombre au cantadou ail et fines herbes Salade verte composée	Gigot d'agneau Tarte aux 3 fromages Escalope de poulet Brochette mixte chipotle/merguez "Poisson frais de la mer"	Semoule Nage de légumes frais	Iles flottantes Flan pâtissier aux pommes Coupe splitt Yaourts brassés fruits/ Yaourts divers Yaourts fruits brassés	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Coleslaw		Riz pilaf/ Ratatouille	Fromage blanc caramel beurre salé speculos	
MARDI		Cake ch'ti jambon Œuf dur mayonnaise Avocat à la mousse de thon Cervelas à la graine de moutarde Crème de foie/ Salami/ Mortadelle	Carré de porc demi-sel Coq à la bière Potjevleesch/ Omelette Steak hâché de veau sauce poivre "Poisson frais de la mer"	Frites Poêlée gourmande légumes grillés	Fromage : St Nectaire, St Paulin, Roquefort Fruits: Banane, Ananas, Kiwi Pommes, Prune, Raisin Compote d'abricots	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Salade verte vinaigrette		Cordon bleu de dindonneau	Coquillettes au beurre/ Choux fleurs dijonnais	Pot de crème chocolat noisette
MERCREDI	29-sept	Salade verte vinaigrette Salade de pommes au curry	Bœuf bourguignon frais "Poisson frais de la mer"	Purée de pommes de terre Beignet de brocolis	Compote de pommes morceaux	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Pain au chocolat	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Tomate feta		Jambon grillé	Pommes de terre rissolées/ Carottes vapeur	Gaufres de Bruxelles chantilly
JEUDI		Carottes vinaigrette Macédoine de légumes au thon Salade de blé charcutière Salade d'agrumes au surimi	Saucisse de Toulouse grillée Dinde escalope viennoise Paella Nems aux légumes "Poisson frais de la mer"	Riz pilaf Poireaux à la crème	Cheese cake/ Chou à la crème Feuilleté de pommes caramélisées Tarte coco banane/ Gâteau marbré Perles du Japon aux fruits Yaourts divers/ Crème brûlée	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Brioche	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Rillettes de porc		Steak hâché sauce poivre	Purée de pommes de terre/ Haricots verts aux oignons	Yaourts divers
VENDREDI	1-0ct.	Asperge blanche sauce crème aux herbes Pâté à la bière Rosette de Lyon/ Roulade jambon Saucisson à l'ail fumé	Dinde sauté à la crème Lasagne à la bolognaise/végétarienne Foie de veau frais Cervelas obernois/ Jambon grillé "Poisson frais du jour"	Macaronis au beurre Choux fleurs et brocolis aux lardons	Fromage: Tome blanche, Mimolette, Maroille, Edam Fruits: Ananas, Banane, kiwi Pommes, Prune, Raisin Cocktail de fruits au sirop	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Brioche	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *					

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !!

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