

MENU

Semaine du 16 septembre 2019 au 20 septembre 2019

	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 16/09/2019	mid CRUDITES FEUILLETE AU FROMAGE TABOULE CHARCUTERIE	TOMATES FARCIES/ RIZ BEIGNETS DE CALAMAR / RATATOUILLE	YAOURT FROMAGE	FRUIT FRAIS BISCUIT
	soir HORS D'OEUVRES	CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS / PÂTES	YAOURT	FRUIT FRAIS
MARDI 17/09/2019	mid SALADE DE BLE BOUCHEE GARNIE CRUDITES	ROTI DE BŒUF / POËLÉE CAMPAGNARDE OMELETTE AUX OIGNONS / PÂTES AU BEURRE	YAOURT FROMAGE	FRUIT FRAIS SALADE DE FRUITS
	soir HORS D'OEUVRES	CHIPO MERGUEZ / HARICOT VERT	FROMAGE BLANC	COMPOTE
MERCREDI 18/09/2019	mid HORS D'OEUVRES	STEACK / PETITS POIS CAROTTES	MOUSSE AU CHOCOLAT	CHOU GARNI
	soir HORS D'OEUVRES	TORTELLINI 4 FROMAGES / SALADE	FROMAGE	FRUIT FRAIS
JEUDI 19/09/2019	mid SALADE DE PERLES SALADE DE HARICOT VERT QUICHE CRUDITES	FISH AND CHIPS / FRITES GALOPIN DE VEAU / CELERI A LA TOMATE	YAOURT FROMAGE	MUFFINS FRUIT FRAIS
	soir HORS D'OEUVRES	TARTIFLETTE / SALADE	YAOURT	FRUIT FRAIS
VENDREDI 20/09/2019	mid SALADE COMPOSEE CHARCUTERIE CAKE AU FROMAGE CAROTTES RAPEES	WINGS DE POULET / PUREE SAUTE DE DINDE / HARICOT BEURRE	FROMAGE YAOURT	FRUIT FRAIS COMPOTE

La Gestionnaire
Elisabeth NIMAL



Menu recommandé PNNS

Le Proviseur
Pascal TOUZANNE

