

MENU

Semaine du 30 septembre 2019 au 04 octobre 2019

	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 30/09/2019	FEUILLETE BOLOGNAISE CHARCUTERIE CRUDITES	TAJINE DE POULET / SEMOULE FILET DE POISSON / PIPERADE PAUPIETTE DE VEAU / POMMES BOULANGERE	YAOURT FROMAGE	FRUIT FRAIS GLACE
	POMME DE T. EN SALADE HORS D'OEUVRES			
MARDI 01/10/2019	TARTE FLAMBEE CRUDITES SALADE COMPOSEE CHARCUTERIE	STACK DE PORC MICHIGAN / CELERI AU GRATIN PÂTES A LA CARBONARA ESCALOPE VIENNOISE / HARICOT BEURRE	FROMAGE YAOURT FROMAGE	FRUITS AU SIROP FRUIT FRAIS COMPOTE
	HORS D'OEUVRES			
MERCREDI 02/10/2019	HORS D'ŒUVRES VARIÉS	WINGS DE POULET / PUREE DE BUTTERNUT PIZZA / SALADE	YAOURT LIEGOIS	FORÊT NOIRE FRUIT
	HORS D'ŒUVRES			
JEUDI 03/10/2019	QUICHE SURIMI MAYONNAISE SALADE DE PÂTES CRUDITES	ESTOUFFADE DE VEAU / FRITES ESCALOPE DE DINDE A LA CREME / HARICOT VERT PALETTE A LA DIABLE / LENTILLES	YAOURT FROMAGE CREME DESSERT	FRUIT FRAIS GATEAU BASQUE BISCUIT
	HORS D'ŒUVRES			
VENDREDI 04/10/2019	FEUILLETE HOT DOG CRUDITES CROQ SALADE	CŒUR DE MERLU / CHOU ROMANESCO SAUCISSE / PETITS POIS	FROMAGE YAOURT	FRUIT FRAIS COMPOTE

La Gestionnaire
Elisabeth NIMAL



Menu recommandé PNNS

Le Proviseur
Pascal TOUZANNE

