



Menus du 17 au 21 juin 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
<b>Œuf dur mayonnaise</b> (FM)		<b>Feuilleté au fromage</b>	<b>Radis beurre</b> (FM)	<b>Salade de thon au curry</b> (FM)
Duo de radis noir et carottes (FM)		Salade verte mêlée	Toast à l'avocat (FM)	Saalde panaché (FM)
<b>Filet de poisson sauce citron</b> (FM)	<b>Buffet froid</b> (FM)	<b>Escalope de dinde</b>	<b>Rôti de porc</b> (FM) <b>Croustillant de fromage</b>	<b>Paupiette de veau</b>
Riz pilaf (FM)		Petits pois/carottes	Gratin de PDT (FM)	Haricots verts persillés
Fondue de poireau (FM)			Choux de Bruxelles (FM)	
<u>Mimolette</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Coulommiers</u>	<u>Mimolette</u>
<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Abricots	Corbeille de fruits
Duo de mousse (FM)	Gâteau au chocolat (FM)	Cerises	Compote meringuée (FM)	<u>Glace</u>
<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>Dîner</b>	<b>LÉGENDE</b>
<b>Salade aux 3 fromages</b> (FM)	<b>Salade grecque</b> (FM)	<b>Salade de chèvre chaud</b> (FM)		Légumes et fruits crus
<b>Croustillant de poulet</b>	<b>Aiguillette de cabillaud</b>	<b>Chipolatas/merguez</b>		Féculents
Choux fleurs en gratin (FM)	Blé au curry (FM)	Purée		Légumes et fruits cuits
Fromage ail et fines herbes	Coulommiers	Fromage ail et fines herbes		Produits laitiers
<u>Yaourt aromatisé</u>	<u>Mimolette</u>	<u>Yaourt aromatisé</u>		<b>Plats protidiques</b>
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Fait maison (FM)
Pot de crème vanille	Fromage blanc/confiture (FM)	Millefeuille		

Les produits soulignés sont fabriqués à partir de produit locaux ou régionaux

Menus susceptibles d'être modifiés

Nos viandes bovines sont d'origine Française

Le Gestionnaire  
P. Beaudouin



Le Proviseur  
F. Vuillemot

