

MENU semaine 12

JOURS	DEJEUNER	DINER
LUNDI 18 Mars 2019	Feuilleté saumon, Tomate, Salade thaï, Strasbourgeoise, Mousse de canard, Sardines, Salade, Pomelos. Rôti de bœuf, Carbonnade flamande, Poisson blanc, Frites, Haricots verts. Fromage. Tarte myrtilles, Desserts lactés, Crème Mont Blanc, Glace, Letchi au sirop, Fromage blanc, Corbeille de fruits.	Carottes râpées. Pané fromager, Semoule, Epinard. Fromage. Poire.
MARDI 19 Mars 2019	Tarte oignon, Céleri rémoulade, Salade de blé, Salade de mâche Piémontaise, Jambon blanc, Salade, Pomelos Fish and chips, Saumon rose, Riz, Fondue de poireaux. Fromage. Croustillant chocolat, Desserts lactés, Crème brûlée, Confiserie, Salade de fruits, Corbeille de fruits.	Potage. Spaghettis carbonara. Banane. Yaourt.
MERCREDI 20 Mars 2019	Crêpe champignons, Macédoine, Saucisson ail fumet, Salade, Pomelos. Couscous, Merguez, Mouton. Fromage. Nis d'abeille, Desserts lactés, Corbeille de fruits.	Betteraves rouges. Escalope de veau, Gratin dauphinois. Fromage. Clémentine.
JEUDI 21 Mars 2019	Quiche lorraine, Carottes râpées, Poireaux vinaigrette, Salade Marco Polo, Terrine de lapin, Salade, Pomelos. Metka, Sauté de porc, Omelette, Poisson blanc, Purée, Choux rouges. Fromage. Pouchki, Desserts lactés, Gaufre chantilly, Glace, Compote, Yop Corbeille de fruits.	Potage. Côtes de porc, Riz, Haricots beurre. Kiwi. Yaourt.
VENDREDI 22 Mars 2019	Nems, Betteraves rouges, Champignons à la grecque, Jambon cru, Salade Salade de pâtes, Salade marine, Pomelos Veau marengo, Cordon bleu, Pâtes, Gratin de choux fleurs. Fromage. Eclair, Desserts lactés, Ile flottante, Biscuit, Gourde Andros, Corbeille de fruits.	Bon appétit Menu équilibré proposé par la diététicienne

Toutes les viandes fraîches de bœuf, porc, veau sont d'origine France.



PETIT DEJEUNER : Café ou Chocolat - Pain - Beurre - Céréales
: Confiture ou Miel ou Nutella / Yaourt et jus de Fruit.

Le Proviseur,

L'Intendant,

Frédéric JEDNAK

Hervé GREGOIRE