

MENUS

du lundi 03 au vendredi 07 mars 2025

DEJEUNER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude	Piémontaise Salade de tomates	Salade Bombay Salade d'endives	Salade de chou Oeuf mayonnaise	Soupe de patates douces au chorizo
Escalope viennoise Pâtes Haricots verts	Macaronade Chou romanesco	Raviolis au fromage <u>Salade</u>	Côtes de porc à la moutarde Pommes vapeur persil Boulghour	Cuisse de poulet rôti aux épices douces Chou-fleur rôti Riz
Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage	Yaourt à boire	Fromage blanc sucré
Biscuit	Fruit	Crème au chocolat	Tarte normande	Fruit
DINER (réservé aux internes)				
Brocolis vapeur au sésame	Pâté en croûte	Concombre	Pamplemousse	
Boulettes de viande Semoule Poêlée de légumes à couscous	Merlu à la tapenade Purée de chou-fleur	Brochette de poisson Poêlée au pesto	Braisé de boeuf Flageolets	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Fruit	Gâteau au yaourt	Fruit	Tarte au chocolat	

* Sous réserve d'approvisionnement

** VG : plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur



Noé Merle
gestionnaire

