

MENUS

du lundi 9 au vendredi 13 mars 2026

DÉJEUNER

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté au fromage	Salade japonaise Endive en salade	Salade mâche	Carottes râpées à l'échalote Choux chinois en salade	Velouté de choux fleur au cheddar
Escalope viennoise Pané au fromage Purée Choux romanesco	Cordon bleu Riz Piperade	Boulettes de bœuf sauce tomate Pommes vapeur Duo de courgettes persillées	Suprême de poulet Coquillettes Carottes au cumin	Rôti de veau sauce forestière Riz pilaf Gratin de poireaux
Yaourt aux fruits mixés	Camembert bio	Pyrénée	Cantal / Saint Moret	Tome blanche Yaourt nature sucré
Kiwi	Mousse au chocolat au lait	Banane	Cône vanille chocolat	Kiwi

DÎNER (réservé aux internes)

Salade coleslaw allégée		Radis noir fromage blanc ciboulette	Poireau vinaigrette	
Chili con carne Riz pilaf	Escalope de veau Dos de colin sauce armoricaine Penne Julienne de légumes	Cari poulet rougail tomate Cari poisson Riz pilaf Haricots beurre persillées	Quiche Lorraine Quiche au saumon fumé Poêlée de légumes	
Saint Paulin Fromage frais	Mimolette Velouté fruit bio	Tome grise Yaourt à la grecque	Cantal Faisselle au sucre	
Crème dessert caramel Poire conférence	Ananas Banane	Donut sucré Salade de fruits d'hiver	Orange Pomme	

* Sous réserve d'approvisionnement

** VG : plats végétariens

*** fait maison

Christophe Boutet
proviseur

Christophe BOUTET.

Noé Merle
gestionnaire

