



MENUS DE LA SEMAINE
DU lundi 31 Mars 2025 AU vendredi 04 Avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	OEUF MAYONNAISE BUFFET D'ENTREES ----- ROTI DE PORC OU VEGETARIEN ----- PIPERADE SALADE VERTE LOCALE BLE PAIN ----- MAASDAM ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	TABOULE BUFFET D'ENTREES ----- CUISSE DE POULET OU VEGETARIEN ----- POELEE PROVENCE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- BRIE DE MEAUX ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	CAROTTES RAPEES BUFFET D'ENTREES ----- FILET DE MERLU ----- GRATIN DE COURGETTES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- CANTAL ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON POMME 10H	SALADE CRAQUANTE BUFFET D'ENTREES ----- ESTOUFFADE DE BOEUF PROVENCE OU VEGETARIEN ----- PUREE DE POMMES DE TERRE PUREE DE LEGUMES MAISON SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- TOME CATALANE ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS POMME 10H	SALADE HARICOTS VERTS BUFFET D'ENTREES ----- POISSON PANE ----- SEMOULE RATATOUILLE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- YAOURT AROMATISE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H
Diner	BETTERAVES ----- BRUSHETTA PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AUX FRUITS ----- TOURTEAU FROMAGER	AVOCAT EN SALADE ----- SAUTE DE VEAU MARENGO PIQUE NIQUE ----- COQUILLETES SALADE VERTE LOCALE ----- CAMEMBERT ----- COMPOTE DE FRUITS	RILLETES ----- SAUTE DE CANARD PIQUE NIQUE ----- CEREALES GOURMANDE SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AROMATISE ----- PANIER DE SAISON	SALADE DE RIZ ----- BLANQUETTE DE POISSONS PIQUE NIQUE ----- CHOUX ROMANESCO SALADE VERTE LOCALE ----- GOUDA ----- PANIER DE SAISON	

Le menu indique est celui nutritionnellement conseillé (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).

Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

Le Proviseur