



**MENUS DE LA SEMAINE**  
**DU lundi 18 Novembre 2024 AU vendredi 22 Novembre 2024**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	BUFFET D'ENTREES MACEDOINE ----- PETIT SALE OU VEGETARIEN ----- LENTILLES AU JUS MAISON SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE DE RIZ BUFFET D'ENTREES ----- COUSCOUS OU VEGETARIEN ----- LEGUMES COUSCOUS SEMOULE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- BUCHE DE CHEVRE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE CHINOISE BUFFET D'ENTREES ----- FILET DE MERLU ----- CAROTTES PERSILLEES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- ST NECTAIRE ----- SALADE DE FRUITS POMME 10H	BUFFET D'ENTREES ----- SALADE GRECQUE CONCOMBRE TZATZIKI ----- POULET A LA GRECQUE / RIZ ----- FROMAGE GREC GATEAU AU FROMAGE GREC ----- POMME 10H	BUFFET D'ENTREES JAMBON BLANC ----- SPAGHETTIS A LA CARBONARA OU VEGETARIEN SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- YAOURT FERMIER ----- PANIER DE SAISON POMME 10H
Diner	SALADE DE FENOUIL AU THON ----- BRUSHETTA PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AUX FRUITS ----- TOURTEAU FROMAGER	SALADE DE POMMES DE TERRE ----- SAUTE DE CANARD PIQUE NIQUE ----- CHOUX FLEUR GRATINE SALADE VERTE LOCALE ----- MOTTIN CHARENTAIS ----- COMPOTE DE FRUITS	PATE DE CAMPAGNE ----- CURRY DE VEAU PIQUE NIQUE ----- GRENAILLES A L'HUILE D'OLIVE SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AROMATISE ----- PANIER DE SAISON	TABOULE ----- FILET DE POISSON PIQUE NIQUE ----- JULIENNE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE ----- GOUDA ----- PANIER DE SAISON	

Le menu indique est celui nutritionnellement conseille (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).  
 Un choix supplementaire pourra etre propose en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

Le Proviseur