



MENUS DE LA SEMAINE
DU lundi 10 Jun 2024 AU vendredi 14 Jun 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 PECHE AU THON ----- OU VEGETARIEN FILET DE POULET ----- POELEE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- MIMOLETTE ----- POMME 10H LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	CHARCUTERIE VARIEE BUFFET D'ENTREES ----- FILET DE POISSON ----- RIZ SAFRANE EPINARDS SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- YAOURT AROMATISE ----- POMME 10H BARRE GLACEE	BUFFET D'ENTREES ----- OU VEGETARIEN STEACK FROMAGER ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN HARICOTS VERTS ----- COMTE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	MELON BUFFET D'ENTREES ----- NOIX DE JAMBON MARINE AU MIEL OU VEGETARIEN ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN LENTILLES AU JUS MAISON ----- PETITS SUISSES ----- PATISSERIES VARIEES POMME 10H	SALADE DE TOMATES PESTO BUFFET D'ENTREES ----- OU VEGETARIEN OMELETTE AU FROMAGE ----- SEMOULE PAIN ----- PONT LEVEQUE ----- POMME 10H SALADE DE FRUITS
Diner	RADIS ----- PIQUE NIQUE ARAIGNEE DE PORC ----- COQUILLETES SALADE VERTE LOCALE ----- PONT LEVEQUE ----- ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE PIEMONTAISE ----- CUISSE DE PINTADE PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE GRENAILLES A L'HUILE D'OLIVE ----- EMMENTAL ----- PANIER DE SAISON	CONCOMBRE ----- CROQUE MONSIEUR MAISON PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE ----- PETITS SUISSES ----- COMPOTE DE FRUITS	BUFFET D'ENTREES ----- HACHIS PARMENTIER PIQUE NIQUE ----- SALADE VERTE LOCALE ----- PORT SALUT ----- 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