










MENUS Semaine 50 du lundi 9 au vendredi 13 décembre 2019



Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien en associant les trois composantes céréales, légumes, légumineuses

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte Potage aux lentilles Radis **** Quenelles de volaille Poisson meunière **** Carottes au jus Céréales gourmandes bio  **** Laitages **** Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Asperges vinaigrette Salade de pois chiches aux petits légumes  **** Pâtes carbonara <u>Alternative végétarienne</u> Carbonara végétarienne  **** Laitages **** Tarte aux noix Tarte aux myrtilles Fruit de saison</p>	<p>Pamplemousse Salade lyonnaise **** Osso bucco de veau **** Risotto **** Laitages **** Compote maison * Fruits de saison</p>	<p><u>Menu à thème : l'Italie</u> Potage minestrone Salade de roquette, chèvre frais Cake aux tomates séchées, amandes et basilic **** Lasagne au bœuf **** Poisson sauce crustacés Pâtes bio  **** Laitages **** Tiramisu maison * Panna cotta aux fruits rouges maison * Tarte au citron Fruits de saison</p>	<p>Salade verte composée Soupe de légumes Haricots en salade **** Beignet da calamars / citron Cuisse de canette **** Boulgour Petits pois - carottes **** Laitages **** Compote Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Taboulé Velouté de courgette **** Œufs cocote **** Epinards à la béchamel **** Fruits de saison Pomme au four maison *</p>	<p>Salade d'endive composée Potage de légumes **** Côte de porc à la moutarde à l'ancienne Filet de poisson sauce citron **** Riz bio  **** Laitages **** Ananas frais Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de carottes Potage parmentier **** Civet de lapin **** Lentilles bio  **** Laitages **** Fruits de saison Gâteau maison pour les internes*</p>	<p>Salade d'endive composée Velouté de châtaigne maison* **** Filet de poisson a l'oseille **** Pommes dauphine **** Laitages **** Salade de fruits maison * Fruits de saison </p>	<p style="text-align: center;"><u>Bon week-end</u></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="width: 50px; height: 100px; background-color: green;"></div> <div style="width: 50px; height: 100px; background-color: red;"></div> </div>

Les menus affichés peuvent varier selon l'approvisionnement et la fluctuation des effectifs.

* Préparations maison : entièrement préparées sur place par les cuisiniers / préparations asp : assemblées sur place par les cuisiniers

Le proviseur

L'adjoint gestionnaire

Le responsable de restauration

Simon VALETTE

Nathalie GARDE

Philippe CABIROU