











# MENUS Semaine 51 du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2019



Produits issus de l'agriculture biologique

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Salade verte composée</i>  <i>Soupe de légumes</i>  <i>Pamplemousse</i>            ****</p> <p><i>Cuisse de pintade</i>  <i>Œufs durs sauce Mornay</i>            ****</p> <p><i>Epinards</i>  <i>Pâtes bio</i>             ****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Yaourt aux fruits</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Haricots rouges en salade</i> </p> <p><i>Charcuterie</i>            ****</p> <p><i>Hachis Parmentier</i></p> <p><i>Alternative végétarienne</i>  <i>Légumes d'hiver sur lit de</i>  <i>pommes de terre</i> </p> <p>****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Cocktail de fruits</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Macédoine de légumes</i>  <i>Salade d'endive au thon, fromage</i>  <i>et croutons</i>            ****</p> <p><i>Poisson sauce aux crustacés</i>            ****</p> <p><i>Riz bio</i>             ****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Tarte aux pommes maison</i> *  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Repas de Noël</i></p> 	<p><i>Salade verte</i>  <i>Velouté de lentilles</i>  <i>Terrine de légumes et poisson</i>            ****</p> <p><i>Navarin d'agneau</i>  <i>Poisson pané et citron</i>            ****</p> <p><i>Flageolets</i>  <i>Petits pois - carottes</i>            ****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Fruits de saison</i></p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p><i>Salade verte</i>  <i>Potage de légumes</i>            ****</p> <p><i>Filet de poisson à la crème de citron</i>            ****</p> <p><i>Duo de courgettes et pommes de terre</i>            ****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Pêche au sirop</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Repas de Noël des internes</i></p> 	<p><i>Salade verte</i>  <i>Radis noir</i>  <i>Potage de potiron</i>            ****</p> <p><i>Pizza maison aux trois fromages</i> *            ****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Compote</i>  <i>Fruits de saison</i></p> <p><i>Gâteau maison</i> * pour le goûter des internes</p>	<p><i>Salade verte</i>   <i>Potage de vermicelles</i>  <i>Salade de lentilles</i>            ****</p> <p><i>Côte de porc au jus</i>  <i>Poisson aux épices</i>            ****</p> <p><i>Gratin de choux fleurs</i>            ****</p> <p><i>Laitages</i>            ****</p> <p><i>Ananas frais</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Bonnes vacances</i></p> 

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