









MENUS Semaine 2 du lundi 6 au vendredi 10 janvier 2020



Produits issus de l'agriculture biologique

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte Pamplemousse Soupe de légumes **** Palette à la diable Poisson en matelote **** Brocolis Frites **** Laitages **** Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Macédoine de légumes Terrine de légumes et terrine de poisson **** Steaks hachés bio  Omelette **** Pâtes bio  Haricots verts **** Laitages **** Mousse au chocolat Mousse marron Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade d'endives au thon, fromage et croûtons Salade de pois chiches  **** Pizza royale <u>Alternative végétarienne</u> Pizza au fromage et aux légumes  **** Printanière de légumes **** Laitages **** Ile flottante maison * Fruits de saison</p>	<p><u>Menu à thème : l'Alsace</u> Salade verte Flammekueche maison* Salade alsacienne (salade, cervelas, œufs durs, gruyère râpé) **** Bœckeofe (Bœuf, porc, agneau, pommes de terre, carottes, poireaux) **** Poisson Chou romanesco **** Laitages **** Tarte alsacienne Kouglof maison * Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Carottes et betteraves rouges râpées Velouté d'asperge **** Sauté de veau aux olives Poisson sauce citron **** Purée de pommes de terre Carottes **** Laitages **** Yaourts aux fruits Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Salade de champignons frais au sésame Potage de potiron **** Cari de poisson **** Riz créole bio  **** Laitages **** Compote maison* Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Velouté de choux fleurs **** Croque- monsieur Croque-monsieur au fromage **** Laitages **** Cocktail de fruits Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Potage de vermicelles **** Sauté de veau marengo **** Pommes de terre vapeur **** Laitages **** Fruits de saison Gâteau maison* pour le goûter des internes</p>	<p>Salade verte Salade de pâtes allégée Velouté de châtaigne **** Gigot d'agneau **** Flageolets **** Laitages **** Poire belle Hélène maison * Fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;"><u>Bon week-end</u></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