









MENUS Semaine 3 du lundi 13 au vendredi 17 janvier 2020



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></p> <p><i>Salade de lentilles</i> </p> <p><i>Soupe de légumes</i> ****</p> <p><i>Paëlla</i></p> <p><i>Alternative végétarienne</i> </p> <p><i>Paëlla aux légumes</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Gâteau de semoule</i> <i>Flan au caramel</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Charcuterie</i></p> <p><i>Salade coleslaw</i> ****</p> <p><i>Poisson aux épices</i></p> <p><i>Sauté de veau aux petits oignons</i> ****</p> <p><i>Bouलगour</i></p> <p><i>Haricots verts à la tomate</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade composée</i></p> <p><i>Artichaut</i> ****</p> <p><i>Filet de poulet au cidre</i> ****</p> <p><i>Quinoa et sa julienne de légumes</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Mousse au chocolat maison*</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Taboulé maison*</i></p> <p><i>Salade d'endives composée</i></p> <p><i>Velouté de brocolis</i> ****</p> <p><i>Cordon bleu</i></p> <p><i>Filet de poisson blanc sauce citron</i> ****</p> <p><i>Blettes à la tomate</i></p> <p><i>Pâtes bio</i>  ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Carottes et betteraves rouges râpées</i></p> <p><i>Sardines, maquereau, thon</i> ****</p> <p><i>Poisson sauce Nantua</i></p> <p><i>Paupiette de volaille à l'orientale</i> ****</p> <p><i>Riz pilaf bio</i>  <i>Petits pois</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Compote</i> <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></p> <p><i>Soufflé aux fruits de mer maison*</i></p> <p><i>Potage de vermicelles</i> ****</p> <p><i>Estouffade de bœuf</i> ****</p> <p><i>Printanière de légumes</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits de saison</i> <i>Compote maison *</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Salade de pois chiches et fêta</i></p> <p><i>Velouté de courgettes</i> ****</p> <p><i>Côtes de porc à la moutarde</i></p> <p><i>Poisson meunière</i> ****</p> <p><i>Pommes de terre et carottes braisées</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Entremet Danette</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Assiette de crudités</i></p> <p><i>Soupe de légumes</i> ****</p> <p><i>Filet de poisson aux câpres</i> ****</p> <p><i>Céréales gourmandes bio</i>  ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits de saison</i></p> <p><i>Gâteau maison* pour les internes</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Poireau vinaigrette</i></p> <p><i>Soupe de potiron et châtaignes</i> ****</p> <p><i>Pizza au chorizo et au fromage de chèvre maison*</i></p> <p><i>Pizza au fromage maison *</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Ananas</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Bon week-end</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