









# MENUS Semaine 4 du lundi 20 au vendredi 24 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 composée Soupe de légumes Duo de choux au vinaigre de framboise ****</p> <p>Bouchée à la reine Poisson sauce" lait de coco" ****</p> <p>Riz bio  Endives braisées ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Endives en salade Pamplemousse ****</p> <p>Escalope de volaille Boudin noir ****</p> <p>Frites Pommes (fruits) ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Cocktail de fruits Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade niçoise ****</p> <p>Pizza royale</p> <p><u>Alternative végétarienne</u>  Pizza aux légumes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison Tarte aux fruits maison *</p>	<p><u>Menu à thème : Auvergne-Rhône-Alpes</u> Salade verte Muffins au fromage noix et pommes Salade au bleu et lardons ****</p> <p>Tartiflette ****</p> <p>Poisson Pommes de terre vapeur ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Gâteau de Savoie Galette Bressanne Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Macédoine de légumes sauce allégée Carottes râpées ****</p> <p>Sauté de veau au citron Poisson aux épices ****</p> <p>Pâtes bio  Champignons persillés ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Compote Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Betterave cuite en salade Velouté de chou-fleur ****</p> <p><u>Plat végétarien</u>  Flamiche aux poireaux ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Potage aux courgettes Carottes râpées ****</p> <p>Œufs brouillés à la portugaise ****</p> <p>Blé ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Compote de fruits maison * Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Soupe de châtaigne ****</p> <p>Cuisse de pintade ****</p> <p>Pâtes bio  ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Salade de fruits maison * Fruits de saison</p> <p>Gâteau maison pour le goûter des internes</p>	<p>Salade verte Potage aux vermicelles Salade de blé à la moutarde à l'ancienne ****</p> <p>Poisson sauce citron ****</p> <p>Petits pois à la française ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><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

Mylli BRICKA DE GIACOMI

Philippe CABIROU