











MENUS Semaine 5 du lundi 27 au vendredi 31 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 Carottes, radis noirs Salade de pommes de terre ****</p> <p>Côte de porc sauce moutarde Omelette à la ciboulette ****</p> <p>Haricots verts Boulgour ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Pêches au sirop Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Potage de légumes Terrine de poisson et légumes ****</p> <p>Steak haché bio  Poisson sauce citron ****</p> <p>Pâtes bio  Carottes vichy ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Endives en salade, noix, croûtons et fromage ****</p> <p>Filet de poisson à la grenobloise ****</p> <p>Riz bio  ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Tarte Bourdaloue asp* Fruits de saison</p>	<p>Salade composée Potage de lentilles Asperges vinaigrette ****</p> <p>Agneau au curry </p> <p><u>Alternative végétarienne</u> Galette végétale ****</p> <p>Pommes de terre vapeur Epinards en branches à la crème ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Crudités diverses Betteraves râpées ****</p> <p>Calamars à la sétoise Sauté de volaille forestier ****</p> <p>Pâtes bio  Côtes de blettes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Salade de pâtes Potage de légumes ****</p> <p>Gratin de poisson ****</p> <p>Chou-fleur et pommes de terre persillées ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Salade de fruits maison Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Endives en salade Potage de vermicelles ****</p> <p><u>Plat végétarien</u>  Tarte tatin de légumes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison Panna cotta au caramel maison</p>	<p>Salade verte Soupe de poisson Salade de lentilles ****</p> <p>Cuisse de pintade ****</p> <p>Gratin de pommes de terre ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Gâteau maison* pour le goûter des internes</p>	<p>Salade verte Potage de potiron ****</p> <p>Cari poisson ****</p> <p>Riz bio  ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Pomme au four au caramel au beurre salé 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

Simon VALETTE

L'adjoint gestionnaire

Mylli BRICKA DE GIACOMI

Le responsable de restauration

Philippe CABIROU