








MENUS Semaine 6 du lundi 3 au vendredi 7 février 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</i> <i>Salade de pois chiches et féta</i> <i>Soupe de pois cassés</i> ****</p> <p><i>Blanquette de volaille</i> <i>Filet de poisson sauce à l'aneth</i> ****</p> <p><i>Semoule de couscous bio</i>  <i>Haricots verts</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits au sirop</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade composée</i> <i>Chou rouge aux pommes</i> <i>Potage crécy</i> ****</p> <p><i>Palette à la diable</i> <i>Poisson aux épices</i> ****</p> <p><i>Gratin de courge</i> <i>Pommes noisette</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade composée</i> <i>Cœurs d'artichaut</i> ****</p> <p><i>Veau à la milanaise</i> ****</p> <p><i>Tagliatelles</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Mousse au chocolat maison*</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><u><i>Menu à thème : la Réunion</i></u> <i>Salade verte</i> <i>Achard de légumes</i> <i>Salade de chou au curry</i> ****</p> <p><i>Rougail de saucisses</i> <i>Cari de poisson</i> ****</p> <p><i>Haricots rouges à la créole</i> <i>Riz créole</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Gâteau patate douce maison*</i> <i>Rocher coco maison*</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Charcuterie</i> <i>Pamplemousse</i> ****</p> <p><i>Spaghettis bolognaise</i></p> <p><u><i>Alternative végétarienne</i></u>  <i>Spaghettis à la bolognaise de légumes</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> <i>Velouté au chou-fleur</i> <i>Salade de riz et surimi</i> ****</p> <p><u><i>Plat végétarien</i></u>  <i>Pizza au fromage et aux légumes maison*</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Ananas</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Salade carottes</i> <i>Soupe de vermicelles</i> ****</p> <p><i>Filet de poisson meunière</i> ****</p> <p><i>Quinoa bio</i>  ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Poire pochée saveur antillaise</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Assiette de crudités</i> <i>Velouté de champignons</i> ****</p> <p><i>Rôti de porc au jus</i> <i>Poisson aux épices</i> ****</p> <p><i>Poêlée de légumes et pommes de terre</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Fruits de saison</i> <i>Gâteau maison* pour les internes</i></p>	<p><i>Salade verte</i> <i>Potage de légumes</i> <i>Macédoine de légumes</i> ****</p> <p><i>Goulasch</i> ****</p> <p><i>Petits pois carottes</i> ****</p> <p><i>Laitages</i> ****</p> <p><i>Crème au chocolat et vanille maison*</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><u><i>Bon week-end</i></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