









# MENUS Semaine 7 du lundi 10 au vendredi 14 février 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 Chou rouge braisé aux lardons Carottes râpées ****</p> <p>Chili con carne Riz bio </p> <p><i>Alternative végétarienne</i>  Chili sin carne Riz bio ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Liégeois Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Pamplemousse Potage de légumes ****</p> <p>Steaks hachés bio Poisson sauce citron ****</p> <p>Riz bio </p> <p>Fondue de poireaux ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de pâtes ****</p> <p>Cuisse de canette confite ****</p> <p>Petits pois ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Chou chantilly maison* Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Taboulé maison * Crudités variées ****</p> <p>Nuggets Poisson aux épices ****</p> <p>Carotte Vichy Frites ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Feuilleté jambon fromage Haricots verts en salade ****</p> <p>Rôti de porc sauce chili Filet de poisson à l'aneth ****</p> <p>Boullgour et petits légumes Endives braisées ****</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 Salade coleslaw Soupe de vermicelles ****</p> <p>Poulet rôti ****</p> <p>Haricots verts ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Pommes au four maison* Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Radis noir Soupe de potiron ****</p> <p>Gigot d'agneau ****</p> <p>Flageolets ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Ananas frais Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Œuf mayonnaise Potage de lentilles ****</p> <p><i>Plat végétarien</i>  Croque-monsieur au fromage ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Cocktail de fruits Fruits de saison Gâteau maison* pour le goûter des internes</p>	<p>Salade verte Macédoine de légumes Velouté de légumes maison* ****</p> <p>Poisson au beurre blanc ****</p> <p>Semoule de couscous bio </p> <p>****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Compote maison* 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