






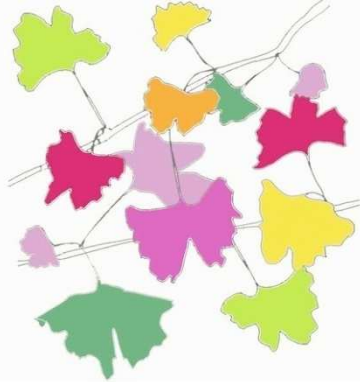


MENUS Semaine 8 du lundi 17 au vendredi 21 février 2020



Produits issus de l'agriculture biologique

Repas végétarien en associant les trois composantes céréales, légumes, légumineuses

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte Carottes râpées aux raisins Fenouil vinaigrette ****</p> <p>Langue de bœuf sauce gribiche Cuisse de poulet au jus ****</p> <p>Pâtes bio  Carottes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Tarte tropézienne Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de pâtes Soupe de légumes ****</p> <p>Couscous (poulet – merguez)</p> <p><u>Alternative végétarienne</u>  <i>Couscous aux légumes</i> ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Lentilles en salade Salade d'endives, croûtons, fromage ****</p> <p>Poisson sauce citron ****</p> <p>Riz bio  ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Mille-feuille maison* Fruits de saison</p>	<p><u>Menu à thème : le Sud-Ouest</u> Salade verte Mousse de canard Salade landaise Soupe campagnarde ****</p> <p>Cassoulet ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Gâteau aux noisettes Tarte aux noix Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de pois chiches et fêta Terrine de légumes ****</p> <p>Gigot d'agneau Filet de poisson meunière ****</p> <p>Flageolets Brocolis ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Cocktail de fruits Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Salade de riz au thon Velouté de chou-fleur ****</p> <p><u>Plat végétarien</u>  <i>Clafoutis au fromage et aux courgettes</i> ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Salade de fruits maison* Fruits de saison</p>	<p>Salade d'endives, noix et croûtons Potage crème d'asperge ****</p> <p>Steak haché bio  ****</p> <p>Purée de courges ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Panna cota aux fruits des bois Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Crêpe au fromage Soupe de vermicelles ****</p> <p>Sauté de lapin chasseur ****</p> <p>Pommes de terre boulangères ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Gâteau maison* pour le goûter des internes</p>	<p>Salade verte Potage crécy Salade d'endives ****</p> <p>Gnocchi aux légumes ****</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