





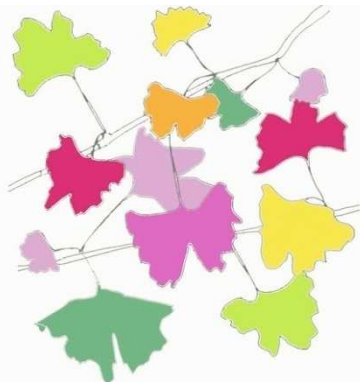


MENUS Semaine 11 du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020



Produits issus de l'agriculture biologique

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<i>Salade verte</i> <i>Haricots rouges en salade</i> <i>Salade composée</i> ***** <i>Rôti de porc au jus</i> <i>Filet de poisson en matelote</i> ***** <i>Pâtes bio</i>  <i>Epinards à la béchamel</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Cocktail de fruits</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Salade verte</i> <i>Feuilleté au fromage</i> <i>Salade de pâtes au thon</i> ***** <i>Sauté de veau citron et</i> <i>gingembre</i> <i>Boudin noir</i> ***** <i>Purée crécy</i> <i>Petits pois</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Liégeois</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Salade verte</i> <i>Crudités diverses</i> <i>Charcuterie</i> ***** <i>Plat végétarien</i>  <i>Risotto de courgettes aux</i> <i>champignons</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Fruits de saison</i> <i>Fondant de chocolat maison *</i>	<i>Salade verte</i> <i>Carottes râpées</i> <i>Salade de pois chiches</i> ***** <i>Escalope de poulet</i> <i>Filet de poisson sauce citron</i> ***** <i>Frites</i> <i>Fondue de poireaux</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Fruits de saison</i>	<i>Salade verte</i> <i>Asperges vinaigrette</i> <i>Rouleau de surimi mayonnaise</i> ***** <i>Cuisses de pintade</i> <i>Poisson pané citron</i> ***** <i>Riz bio</i>  <i>Choucroute</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Liégeois</i> <i>Fruits de saison</i>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<i>Salade verte</i> <i>Salade maïs et feta</i> <i>Salade de riz</i> ***** <i>Poulet rôti</i> ***** <i>Côtes de blettes</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Salade de fruits de saison</i> <i>maison*</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Salade verte</i> <i>Carottes râpées</i> ***** <i>Omelette à l'espagnole (chorizo)</i> <i>Alternative</i>  <i>Omelette à la tomate</i> <i>Pommes de terre</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Ananas frais</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Salade verte</i> <i>Macédoine de légumes</i> ***** <i>Estouffade de bœuf aux petits</i> <i>oignons</i> ***** <i>Boulgour et julienne de légumes</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Poire saveur de la Réunion</i> <i>maison*</i> <i>Fruits de saison</i> <i>Gâteau maison* pour le goûter</i> <i>des internes</i>	<i>Salade verte</i> <i>Betterave cuite en salade</i> ***** <i>Pizza</i> ***** <i>Laitages</i> ***** <i>Crème dessert vanille, chocolat,</i> <i>caramel</i> <i>Fruits de saison</i>	<u>Bon week-end</u> 

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