




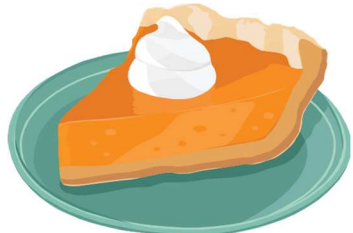


# MENUS Semaine 12 du lundi 16 au vendredi 20 mars 2020



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 Choux rouge aux pommes ****</p> <p>Côte de porc sauce charcutière Filets de poisson colombo ****</p> <p>Spicy potatoes Navets glacés ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Compote Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Œufs durs mayonnaise Maquereaux, sardines ****</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p><u>Alternative végétarienne</u>  Parmentier aux petits légumes</p> <p>****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Cocktail de fruits Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade lyonnaise ****</p> <p>Bœuf braisé ****</p> <p>Carottes et pommes de terre ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Tarte au sucre maison* Fruits de saison</p>	<p><u>Menu à thème : Provence Alpes Côte d'Azur</u></p> <p>Salade verte Pissaladière Salade antiboise ****</p> <p>Estouffade de bœuf à la marseillaise Blanquette de poisson et fruits de mer ****</p> <p>Riz et petits pois Haricots verts persillés ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Panna cotta aux fruits rouges Tarte au citron Tarte tropézienne Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Céleri rémoulade sauce allégée Betteraves crue et carottes râpées ****</p> <p>Cordon bleu Gigot d'agneau ****</p> <p>Pâtes bio  Epinards en branches à la crème ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison Compote</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Taboulé ****</p> <p>Tarte flambée</p> <p><u>Alternative végétarienne</u>  Tarte flambée au fromage ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Pomme au four avec son caramel beurre salé Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade Coleslaw ****</p> <p>Rôti de veau ****</p> <p>Printanière de légumes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Entremet chocolat, pistache Fruits de saison</p>	<p>Salade d'endives aux noix Pamplemousse ****</p> <p>Sauté de lapin aux pruneaux ****</p> <p>Purée de carottes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Gâteau maison* pour le goûter des internes</p>	<p>Salade composée ****</p> <p>Filet de poisson aux amandes ****</p> <p>Haricots verts ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison Gâteau de semoule maison*</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