









MENUS Semaine 13 du lundi 23 au vendredi 27 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 Pamplemousse Salade Coleslaw ****</p> <p>Diot sauce au vin rouge Filet de poisson à la crème de crevettes ****</p> <p>Polenta bio  Haricots plats à la tomate ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Bavarois framboise Fruits de saison</p>	<p>Salade composée Pamplemousse Cœurs d'artichauts aux amandes ****</p> <p>Pintade au jus Gratin de poisson ****</p> <p>Frites Haricots verts ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de pommes de terre ****</p> <p>Filet de poisson ****</p> <p>Riz bio  ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Tiramisu maison* Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de maïs, thon et surimi Salade de haricots rouges ****</p> <p>Cuisse de cannette confite</p> <p><u>Alternative</u>  Omelette à la ciboulette ****</p> <p>Pâtes Carottes Vichy ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Entremet chocolat, vanille, caramel Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade piémontaise Haricots beurre en salade ****</p> <p>Poisson aux épices Goulasch de bœuf ****</p> <p>Printanière de légumes Purée de potiron ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Crème dessert Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Taboulé ****</p> <p>Escalope de poulet à la crème ****</p> <p>Petits pois à la française ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Poire pochée au sirop d'épices maison* Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Salade de pâtes au thon ****</p> <p><u>Plat végétarien</u>  Clafoutis de légumes de saison au fromage</p> <p>Riz bio  ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Pamplemousse ****</p> <p>Pizza ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Compote de fruits Fruits de saison</p> <p>Gâteau maison* pour le goûter des internes</p>	<p>Salade composée Céleri rémoulade sauce allégée ****</p> <p>Filet de poisson meunière ****</p> <p>Gratin de crozetz ****</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