







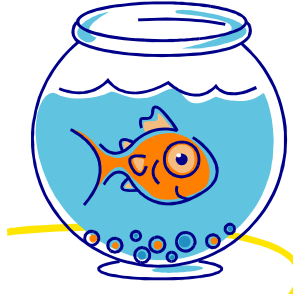


# MENUS Semaine 14 du lundi 30 mars au vendredi 3 avril 2020



Produits issus de l'agriculture biologique

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><i>Salade verte</i>  <i>Maquereau à la moutarde ou au vin blanc</i>  <i>Terrine de poisson</i>            ****  <i>Côte de porc au jus</i>  <i>Filet de poisson sauce colombo</i>            ****  <i>Blettes persillées</i>  <i>Pâtes bio</i>             ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Fromage blanc aux fruits rouges</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i>  <i>Cœurs d'artichaut en salade</i>  <i>Crudités variées</i>            ****  <i>Poulet rôti</i>  <i>Riz et lentilles</i>   <i>Carotte Vichy</i>    <i>Alternative végétarienne</i>   <i>Dahl</i>            ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Tarte aux myrtilles</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i>  <i>Salade de pois chiches et fêta</i>            ****  <i>Gigot d'agneau au thym</i>            ****  <i>Gratin dauphinois</i>            ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Fruits de saison</i>  <i>Mousse au chocolat</i></p>	<p><i>Menu à thème : les États-Unis</i>  <i>Salade verte</i>  <i>Salade César</i>  <i>Muffins au bacon et fromage</i>            ****  <i>Cheeseburger</i>  <i>Poisson aux épices</i>            ****  <i>Potatoes</i>  <i>Haricots rouges tex mex</i>            ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Fruits de saison</i>  <i>Doonuts</i>  <i>Brownies maison *</i></p>	<p><i>Salade verte</i>  <i>Rémoulade de céleri au fromage blanc</i>  <i>Carottes râpées</i>            ****  <i>Bœuf à la provençale</i>  <i>Omelette à la tomate</i>            ****  <i>Salsifis persillés</i>  <i>Semoule de couscous bio</i>             ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Fruits de saison</i>  <i>Compote</i></p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p><i>Salade verte</i>  <i>Œuf mayonnaise</i>            ****    <i>Plat végétarien</i>   <i>Pizza aux légumes et fromage</i>            ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Compote</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i>  <i>Salade composée</i>            ****  <i>Sauté de veau marengo</i>            ****  <i>Petits pois</i>            ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Flan pâtissier maison *</i>  <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade verte</i>  <i>Salade de pâtes</i>            ****  <i>Escalope de volaille au curry</i>            ****    <i>Riz bio</i>             ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Fruits de saison</i>    <i>Gâteau maison* pour goûter des internes</i></p>	<p><i>Salade verte</i>  <i>Salade de champignons au sésame</i>            ****  <i>Filet de poisson aux amandes</i>            ****  <i>Boulgour</i>            ****  <i>Laitages</i>            ****  <i>Fruits de saison</i>  <i>Salade de fruits maison*</i></p>	<p><i>Bon week-end</i>  </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