









MENUS Semaine 15 du lundi 6 au vendredi 9 avril 2020



Produits issus de l'agriculture biologique

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade composée Carottes râpées Pamplemousse ****</p> <p>Steak haché bio  Poisson sauce aux crustacés ****</p> <p>Riz bio  Navets glacés ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte Macédoine de légumes allégée Salade de riz ****</p> <p>Cuisse de poulet tex-mex maison* Poisson sauce citron ****</p> <p>Haricots verts Purée ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Salade lyonnaise *****</p> <p>Émincé de bœuf sauce aigre douce *****</p> <p>Polenta *****</p> <p>Laitages *****</p> <p>Tarte aux pommes maison* Fruits</p>	<p>Salade composée Haricots rouges en salade Pamplemousse ****</p> <p>Spaghetti à la bolognaise</p> <p><u>Alternative végétarienne</u>  Spaghetti à la bolognaise de légumes ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Fruits de saison Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade verte Salade piémontaise Pamplemousse ****</p> <p>Filet de poisson sauce matelote Navarin d'agneau ****</p> <p>Flageolets Carottes braisées ****</p> <p>Laitages ****</p> <p>Gâteau de semoule Fruits de saison</p>
<i>D'autres entrées et légumes chauds peuvent être présentés sur les îlots centraux</i>				
<p>Salade verte Céleri rémoulade sauce allégée *****</p> <p>Pintade rôtie miel et citron *****</p> <p>Pâtes bio  *****</p> <p>Laitages *****</p> <p>Poire pochée au sirop au saveur de la Réunion</p>	<p>Salade verte Œuf mimosa *****</p> <p><u>Plat végétarien</u>  Tarte aux légumes *****</p> <p>Laitages *****</p> <p>Fruits de saison Ananas frais</p>	<p>Salade verte Pamplemousse *****</p> <p>Rôti de veau sauce *****</p> <p>Gratin de choux fleurs et pommes de terre ***</p> <p>Laitages *****</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Gâteau maison pour les internes</p>	<p>Salade verte Salade verte au surimi et croûtons *****</p> <p>Croque-monsieur Croque-monsieur au fromage *****</p> <p>Laitages *****</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Bon week-end</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