

Menus de la semaine du 05 au 09 février 2023

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
	Déjeuner				
Entrées	salade bar mini bouchées à la reine mini bouchées au fromage	salade bar salade d'endives aux pommes	salade bar cervelas, échalottes vinaigrette	salade bar radis beurre	salade bar potage salade de perles au surimi
Plats au choix	boulette de bœuf napolitaine colin - beurre blanc spaghettis au beurre julienne de légumes	rougail saucisses dahl de lentilles poisson du jour riz safrané carottes et navets glacés	poulet rôti, jus tradition poisson pané sauce aïoli la véritable purée de pommes de terre gratin de chou-fleur	tartiflette dos de colin sauce créole céréales gourmandes fondue de poireaux	steak de cheval sauce poivre vert brandade de poissons frites fraîches jardinière de légumes au naturel
Fromages	Assortiment de yaourts Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait	Assortiment de fromages Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait	Assortiment de yaourts Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait	Assortiment de yaourts Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait	Assortiment de yaourts Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait
	PAIN				
Desserts	Fruit marron suisse yaourt à boire salade de fruits	Fruit yaourt crème brûlée compote et brisures	Fruit liègeois crème dessert	Fruit belle tranche de cake au chocolat belle tranche de quatre-quart	Fruit salade de fruits crème dessert
	Dîner				
Entrées	buffet de hors d'œuvres				
Plats au choix	steak fromager julienne de légumes	chipolatas de volaille pennes	omelette au fromage pommes au four	filet de poulet à l'indienne céréales méditerranéennes	cordon bleu sauce tartare gratin de légumes
Fromages	Assortiment de laitages				
Desserts	Desserts variés Fruit	Desserts variés Fruit	Desserts variés Fruit	Salade de fruits	Desserts variés Fruit

En fonction des contraintes du service, certains menus peuvent être modifiés.

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Gestionnaire
Willy MARMOL

Chef de cuisine
Didier WING