

Menus de la semaine du 06 au 10 novembre 2023

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
	Déjeuner				
Entrées	Salade bar samoussa nems	Salade bar betterave et maïs charcuterie	Salade bar salade niçoise maquereaux à la moutarde	Salade bar œuf dur - mayonnaise pommes strasbourgeoises	Salade bar salade de chou - lardons salade de pâtes - surimi
Plats au choix	escalope viennoise poisson tomato fish torsettes ratatouille	blanquette de dinde merlu aux champignons pommes vapeurs carottes aux herbes	quiche lorraine quiche au saumon salade quinoa	sauté de bœuf - petits oignons cabillaud - sauce ciboulette riz salsifis à la tomate	brochettes volaille - pesto rosso steack végétal semoule légumes coucous
Fromages	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	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	PAIN	PAIN	PAIN	PAIN
Desserts	Fruit mousse au chocolat salade de fruits yaourt	Fruit yaourt crème dessert au chocolat compote et brisures	Fruit crème dessert tiramisu	Fruit tarte au chocolat tarte aux abricots	Fruit poire au chocolat liégeois assiette de fruits frais
	Dîner				
Entrées	buffet de hors d'œuvres				
Plats au choix	crêpinette de porc riz duo de courgettes	omelette - emmental penne poêlée wok	filet de poisson meunière gratin de légumes	cervelas orloff pommes rissolées légumes	pizza salade
Fromages	Assortiment de laitages				
Desserts	Desserts variés Fruit	Desserts variés Fruit	Desserts variés Fruit	Desserts variés Fruit	Desserts variés Fruit

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

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Gestionnaire
Willy MARMOL

Chef de cuisine
David ALLAIN