

Menus de la semaine du 15 au 19 avril

	Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
	Déjeuner				
Entrées	salade verte / feuille de menthe feuilleté emmentale	salade bar saucisson sec beurre	salade bar salade de lentilles	salade bar taboulé oriental	salade bar
Plats au choix	cuisse de poulet Yassa dos de lieu noir sauce vierge riz aux aromates wok de légumes	cordon bleu sauce fromagère poisson du jour gratin de brocolis et pdt coquillettes	escalope de porc - sauce charcutière cœur de merlu piperade - de blé à la tomate légumes du jour	omelette au fromage poisson du jour féculent du jour poêlée de légumes du jour	création du jour poisson du jour ravioles végétariennes féculent du jour poêlée de légumes
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 Brique de lait	Assortiment de yaourts Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait
Desserts	PAIN Fruits salade de fruits frais	PAIN Fruits crème brûlée vanille	PAIN Fruits semoule au lait	PAIN Fruits éclair au chocolat	PAIN Fruits crème dessert
	Dîner				
Entrées	buffet de hors d'œuvres	buffet de hors d'œuvres	buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre	buffet de hors d'œuvre
Plats au choix	filet de poulet sauce camembert torsettes	merguez sauce piquante semoule	pavé de dinde à la crème flan de légumes	poissons panés au cheddar poêlée méridionale	La pizza du vendredi soir Salade verte
Fromages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Desserts	Desserts variés Fruits	Desserts variés Fruits	Desserts variés Fruits	Desserts variés Fruits	Desserts variés Fruits

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

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Gestionnaire
Willy MARMOL

Chef de cuisine
Didier WING