

# Menus de la semaine du 18 au 22 mars 2024

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
	<b>Déjeuner</b>				
<b>Entrées</b>	salade verte cake au chorizo cake au fromage	salade bar	salade bar	salade bar saucisson à l'ail	salade bar
<b>Plats au choix</b>	cuisse de poulet braisé Cœur de merlu riz safrané brocolis au beurre	escalope de porc sauce moutarde pêche du jour pommes grenailles - aromates petits pois - carottes au jus	rôti de bœuf - jus au thym frais moules de nos côtes frites fraîches poêlée de légumes	sauté de veau marengo dos de lieu noir en crumble farfalles au beurre épinards à la crème	pizza day salade verte
<b>Fromages</b>	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 Brique de lait	Assortiment de yaourts Fromage portions Fromage à la coupe Brique de lait
<b>Desserts</b>	PAIN Fruits crèmes dessert variés yaourt à boire	PAIN Fruits crème caramel	PAIN Fruits salade de pommes et poires	PAIN Fruits cake au chocolat	PAIN Fruits poire au chocolat Crème dessert
	<b>Dîner</b>				
<b>Entrées</b>	buffet de hors d'œuvres				
<b>Plats au choix</b>	croque monsieur Salade verte	1/2 camembert rôti jambon de poulet pommes grenailles	fricadelles purée de pommes de terre	poissons panés sauce tartare chou-fleur au beurre noisette	La pizza du vendredi soir Salade verte
<b>Fromages</b>	Assortiment de laitages				
<b>Desserts</b>	Desserts variés Fruits				

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

**il n'y aura pas de sacking lundi et mardi**  
**Snacking : Pizza du jour / salade verte- compote de saison**

Proviseur  
Jean-Michel DIOT

Gestionnaire  
Willy MARMOL

Chef de cuisine  
Didier WING