

Menus de la semaine du 20 au 24 novembre 2023

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
	Déjeuner				
<u>Entrées</u>	Salade bar nems feuilleté	Salade bar salade de pâtes soupe de légumes	Salade bar rillettes de poisson mousseline d'asperges	Salade bar taboulet œuf - mayonnaise	Salade bar coleslaw charcuterie
<u>Plats au choix</u>	sauté de bœuf poisson meunière riz carottes - navets	hachis de bœuf hachis de poisson purée de pommes de terre poêlée de légumes	blanquette de veau filet de truite lentilles céleri confit	cuisse de poulet colin - champignons frites ratatouille	pavé de dinde omelette emmental pâtes duo de légumes
<u>Fromages</u>	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
<u>Desserts</u>	Fruit fruits au sirop crème dessert au chocolat yaourt aux fruits	Fruit crème au lait maison crème dessert au chocolat yaourt mixé	Fruit laitage tarte fine aux pommes	Fruit mille-feuille tartes	Fruit liégeois salade de fruits compote
	Dîner				
<u>Entrées</u>	buffet de hors d'œuvres				
<u>Plats au choix</u>	sauté de dinde semoule julienne de légumes	poisson céréales macaronis brocolis	cordon bleu petits pois - carottes	rôti de porc riz chou-fleur	croissant au jambon salade verte
<u>Fromages</u>	Assortiment de laitages				
<u>Desserts</u>	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.

Vente à emporter : Hot-dog saucisse de volaille /salade ou chips / brownie ou fruit

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Gestionnaire
Willy MARMOL

Chef de cuisine
David ALLAIN