



	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	Vendredi 2
	Déjeuner				
Entrées	Salade verte Mini croque Monsieur	Carottes rapée / Radis Piemontaise / Tomates Croutons / jambon dès / fromages dès	Carottes rapée / Radis Piemontaise / Tomates Croutons / jambon dès / fromages dès		Carottes rapée / Radis Piemontaise / Tomates Croutons / jambon dès / fromages dès
Plats au choix	Maxi salade / Assiette anglaise Boulette de bœuf à l'Italienne Poisson du jour beurre blanc citronné Coquillettes au beurre Petits pois à la Française	OU Maxi salade / Assiette anglaise Roti de porc, jus au thym Pêche du jour Céréales Méditerranéenne Brocolis au naturel	Maxi salade / Assiette anglaise Filet de poulet Tandoori Poisson du jour Crumble aux herbes Riz safrané Poelée du marché		Maxi salade / Assiette anglaise Chipolatas jus aux oignons Poisson du jour Beurre blanc aux capres Semoule Poelée de légumes (Carottes / navets / petits pois) Crumble de Légumes
Fromages	Assortiment de yaourts Fromage blanc granola Fromages normands	Assortiments de yaourts Fromage blanc granola Fromages normands	Assortiment de yaourts Fromage blanc granola Fromages normands		Férialé
Desserts	Assiette de fruits frais L'etale de fruits frais	PAIN Assiette de fruits frais Crème caramel	PAIN Assiette de fruits frais Compote Maison		PAIN Assiette de fruits frais L'etale de fruits frais
	Dîner				
Entrées		buffet de hors d'œuvres	buffet de hors d'œuvres		buffet de hors d'œuvre
Plats au choix	Saucisses au Maroilles Pommes grenailles	Haut de cuisses de poulet sauce tomate Semoule	Tacos de bœuf cheddar Patate douce		Suggestion du Chef Légumes du jour
Fromages	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

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

**Snacking : Poulet crudité / Jambon beurre / chips
yaourt à boire / fruit de saison**

Proviseur
Jean-Michel DIOT

Secrétaire général -
Agent comptable
Willy MARMOL

Chef de cuisine
Didier WING