

MENUS DE LA SEMAINE

DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI 12	SALADE VERTE* CREPES AU FROMAGE TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE FILET DE POISSON MEUNIERE CITRON COQUILLETES BIO AUBERGINES GRILLEES FROMAGE BLANC BIO GLACE OU FRUIT*	SALADE VERTE* MAIS ET EMMENTAL SOT L'Y LAISSE DE DINDE A L'ANCIENNE BOULGOUR BIO HARICOTS PLATS FROMAGE DESSERT LACTE OU FRUIT
MARDI 13 MENU VEGETARIEN	SALADE VERTE* SALADE NICOISE** PAMPLEMOUSSE* PAELLA MAISON** ENDIVES BRAISEES FROMAGE BIO COMPOTE OU FRUIT*	SALADE VERTE* BETTERAVES ROUGES CROUSTI FROMAGE EMMENTAL ROSTI DE LEGUMES YAOURT FRUIT*
MERCREDI 14	SALADE VERTE* AVOCAT* MAYONNAISE RADIS* ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE BIO COURGETTES* YAOURT COCKTAIL DE FRUITS OU FRUIT*	SALADE VERTE* SALADE COLESLAW** PAUPIETTE DE VEAU PUREE** CHOUX ROMANESCO FROMAGE ŒUF A LA NEIGE OU FRUIT*
JEUDI 15	SALADE VERTE THON MAYONNAISE CONCOMBRES* SPAGHETTIS BIO CARBONARA SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE FILET DE POISSON SPAGHETTIS BIO HARICOTS BEURRE FROMAGE CREME DESSERT OU FRUIT*	SALADE VERTE* MACEDOINE DE LEGUMES BOULES DE BŒUF AU CURRY PRINTANIERE DE LEGUMES YAOURT PATISSERIE OU FRUIT*
VENDREDI 16 MENU VEGETARIEN	SALADE VERTE* DIVERSES ENTREES GALETTE PANEE DE PETITS LEGUMES LENTILLES BIO BRUNOISE DE LEGUMES YAOURT FRUIT*	* FRUITS ET LEGUMES FRAIS ** FAIT MAISON LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT (viandes et poissons) SONT FAITES MAISON

La Secrétaire générale
C. LEMERCIER



Le Proviseur

Le Proviseur,
F. FRIAUD

