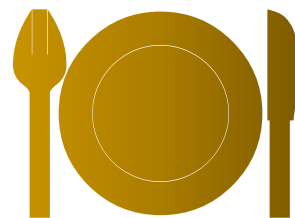


MENU



SEMAINE 36		DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 SEPTEMBRE 2022	
		DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 05		Thon à la Catalane [FM] / Pamplemousse Sauté de dinde au colombo [FM]/ Filet de poisson Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive [FM]/ Légumes sautés Fromage ou Yaourt Fruit de saison(mirabelles-prunes rouges) [PL]	Salade des Alpes [FM] Pizza aux 3 Fromages [FM] Fromage ou yaourt Fruits/ Glace
MARDI 06		Salade de riz [FM]/ Colesaw [FM] Escalope de porc aux épices [FM]/ Brochette de poisson Poêlée de haricots verts en persillade [FM] Fromage ou yaourt Fruits/ Paris Brest [ASP]	Tomate Mimosa [FM] Merguez Grillée Sauce tomate basilic [FM] Semoule Fromage ou yaourt Fruits (banane)
MERCREDI 07		Saucisson sec / Salade composée [FM] Dos de cabillaud sauce citron [FM] Tagliatelles Légumes du jour Fromage ou yaourt Fruits – Compote de pommes [ASP]	Salade de coquillettes [FM] Cordon Bleu [ASP] Petits pois à l'étouffée [FM] Fromage ou yaourt Fruits – Tarte à l'abricot [FM]
JEUDI 08		Taboulé à l'oriental [FM] / Salade à la fêta Steak haché sauce poivre[FM] Brocolis aux amandes grillées [FM] Fromage ou yaourt Mousse au chocolat [ASP]	Concombres yaourt ciboulette [FM] Pilons de poulet [FM] Pommes boulangères [FM] Fromage ou yaourt Fruits de saison [PL]
VENDREDI 09		Toasts de chèvre chaud au miel [FM] Tortellini sauce champignons [FM] Fromage ou yaourt Suprême d'agrumes [ASP]	 Bon Week-End
Au petit déjeuner : café, lait, chocolat, thé, pain, beurre, confiture, yaourt, jus de fruits, céréales			
[ASP] Assemblé sur place		[FM] Fait maison	[AB] Issu de l'agriculture biologique
			[PL] Produits locaux

La Gestionnaire
 Amel MOUSSAMIH

Le Proviseur
 Bernard LAMBERT