



SEMAINE DU 4 AU 8 SEPTEMBRE 2023

Petit Déjeuner : Café, Thé, Lait, Chocolat, Biscottes, Pain, Céréales, Beurre, Confiture, Viennoiserie (une fois par semaine)...

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
DÉJEUNER	Duo de melon et pastèque Tomate mozzarella 🍴 Brochette de volaille marinée Chipolatas grillées 🍴 Coquillettes aux légumineuses Coquillettes Salade verte Emmental Mimolette Poire chocolat chantilly	🍴 Salade coleslaw 🍴 Salade estivale Steak 🍴 Moules Marinières 🍴 Boulettes de lentilles à la menthe Frites Salade verte Yaourt aux fruits Barre Glacée	🍴 Terrine de légumes au Parmesan 🍴 Porc au caramel 🍴 Chili de haricots rouges Haricots verts persillés Salade verte 🍴 Tomme des Charentes bio Corbeille de fruits de saison	🍴 Salade piémontaise 🍴 Taboulé à la menthe Fish'n Chips 🍴 Tajine d'agneau aux abricots secs 🍴 Tajine de légumes secs Mousse de courgettes à la Vache qui rit Salade verte Brie Fromage de chèvre Brownie crème anglaise	🍴 Salade caroline 🍴 Salade lyonnaise 🍴 Paëlla 🍴 Paëlla végétarienne Salade verte Camembert portion Compote de pommes
DINER	Concombres ciboulette 🍴 Pizza jambon fromage Salade verte Pont l'évêque 🍴 Roses des sables	Avocat sauce cocktail 🍴 Chaudrée de poissons aux crevettes 🍴 Tomates à la provençale Salade verte Cantal 🍴 Crumble aux fruits rouges	🍴 Salade de perles marinées au surimi 🍴 Emincé de bœuf Stroganoff Julienne de légumes au curry Salade verte Comté Corbeille de fruits de saison	Assiette de charcuterie 🍴 Escalope de volaille au lard et Cheddar Mélange de céréales gourmandes Salade verte Fromage blanc sucré Corbeille de fruits de saison	Bon appétit ! 

Le Proviseur, A. CHRISTIE La Gestionnaire, I. PELLETIER

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs

ALTERNATIVE VÉGÉTALE

LOCAL



LOCAL FAIT MAISON



FAIT MAISON



BIO