

MENUS SEMAINE DU 13/09 AU 19/09/2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
MIDI	SALADE COLESLAW	PAVE BOURGUIGNON	FILET DE MAQUEREAUX	BETTERAVES CRUES RAPEES	SALADE DE MELON
	SALADE RUSSE MACEDOINE ,ŒUF,TOMATE	SALADE ŒUFS MIMOSA	SALADE DE LENTILLES	CERVELLE DE CANUT FR BLANC ET FINES HERBES	THON MAIS
	SAUTE D'AGNEAU	BŒUF BRAISE	SAUTE DE PORC	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET ROTI
	EMINCE DE DINDE AU SEL DE GUERANDE	FILET DE TRUITE CITRONNEE	PAVE DE DINDE A LA CREME	EMINCE DE LAPIN AUX GIROLLES	POISSON FRAIS SELON COURS
	ECRASE DE POMMES DE TERRE	POMMES DE TERRE GRENAILLE	POEELE RUSTIQUE	RIZ CREOLE	TAJINE
	BOULGOUR	FROMAGE DE CHEVRE	POEELE CHAMPIGNONS	SEMOULE PARFUMEE	GRATIN DE BLETTES
	REBLOCHON	TOMME AU MARC DU JURA	RONDELE DIVERS	ALTESSE	SAINT NECTAIRE
	MINI LEERDAMMER	CHOUX A LA CREME	BABYBEL BIO	CHAVROUX	BONBEL
	SALADE DE FRUITS	YAOURT LOCAL	GATEAUX AUX FRUITS	RAISIN	LIEGEOIS
	FROMAGE BLANC COULIS DE FRAMBOISE		BROWNIE	SMOUTHIE FLAN AU FOUR	BEIGNET AU SUCRE

MENU LOCAL

SOIR	MINI TRESSE FROMAGE	SALADE VALDORF Celeri,noix,pomme ,sauce yaourt	SALADE DE POIS CHICHES	TOMATE BASILIC	MACHE
	BOUL BŒUF	LASAGNE BŒUF	JAMBON DU HAUT DOUBS	BROCHETTE DE DINDE	QUENELLE DE BROCHET
	PRINTANIERE DE LEGUMES	SALADE VERTE	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS	BLE
	KIRI CHEVRE	TARTARE AIL ET FINES HERBES	CANTAFRAIS	ST ALBRAY	CROQ LAIT
	MOUSSE CHOCOLAT	KIWI	FORCE +	ANANAS SIROP	FONDANT AU CARAMBAR

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

Le Proviseur,
B. CHIROUZE

L'Intendant,
O. GARRABOS

VIANDES - POISSONS - OEUFS

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

PLATS NEUTRES

MATIÈRES GRASSES



LOCAL



BIO



FAIT MAISON



BIO LOCAL