

MENUS DE LA SEMAINE DU 02 / 05 AU 06 / 05 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	TOMATES BASILIC	SALADE COMPOSEE JAMBON CROUTONS OEUF	TABOULE	SALADE COLESLAW	TERRINE GRAND MERE DEMI LUNE DE FOIE
	SALADE DE CAROTTES	AVOCAT	SALADE RUSSE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ AU JAMBON
	STEAK HACHE SAUCE MARCHAND DE VIN	BLANC DE POULET BASQUAISE	PAVE DE SAUMON A L OSEILLE	CHIPOLATAS	SAUTE DE PORC
	BROCHETTE DE DINDE COLORADO	EMINCE DE BŒUF AUX POIVRONS	STEAK FRAIS BEURRE PERSILLE	BŒUF BOURGUIGNON	FILET DE TRUITE
	POEELE LYONNAISE	FRITES	POËLEE RUSTIQUE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	CAROTTE PERSILLEES
	BROCOLIS AU BEURRE		GRATIN CHOU FLEUR	PRINTANIERE DE LEGUMES	EPINARDS A LA VACHE QUI RIT
	CAMEMBERT BIO	SIX DE SAVOIE	CANTAFRAIS	BÛCHE DE CHEVRE	SIX DE SAVOIE
	EMMENTAL	CREMEUX DE BOURGOGNE	MAROILLE	CANCOILLOTTE	COMTE
	CREME YABON YAOURT	COMPOTE DE POMMES	MARQUISE CHOCOLAT	POIRE LOCALE	ILE FLOTTANTE
	ANANAS FRAIS	BARRE GLACEE	FRAISES AU SUCRE	CREME CARAMEL COOKIES	GAUFRE CHOCOLAT OU CONFITURE
MENU LOCAL					
SOIR	SALADE DE CONCOMBRES A LA MENTHE	SALADE DE CHOUX	SALADE MÂCHE	WRAPS AU THON	FERME
	BOUCHEE AUX FRUITS DE MER	STEAK DE PORC MICHIGAN	BOULETTE AGNEAU	EMINCE DE DINDE AU CURRY	
	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS	SEMOULE ORIENTALE	PETITS POIS	
	PORTION	KIRI BIO	SAMOS	PETIT LOUIS	
	POMME DE REGION	GÂTEAU DE SEMOULE	FLAN NAPPE DE CARAMEL	BANANE	

+ 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