



MENUS DU 20 AU 24/09/2021

publié le 20/09/2021

 			
Menus* du 20 au 24 septembre 2021			
*Des modifications contextuelles peuvent être apportées			
Jour	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 20	Lait Café Chocolat	Salade de quinoa aux légumes frais Poisson pané Fondue de poireaux Fromage Pomme locale bio	Melon Émincé de dinde Lentilles Fromage Cocktail de fruits
Mardi 21		Mousse de canard ou pâté de campagne Escalope de veau à la crème Bouillabaisse Fromage Compote de fruits	Taboulé maison Steak haché Salsifis à la tomate Fromage Crème dessert danette
Mercredi 22	Jus de fruits Pain Beurre Confiture	Concombre à l'aneth Cuisse de poulet Petits pois Fromage Flan au caramel	Radis roses Merguez Blé Fromage Compote de pomme
Jeudi 23		Betterave rouge Boeuf bourguignon Carotte vichy bio Fromage Banane ou nectarine	Feuilleté au fromage Poisson à la bordelaise Gratin de chou-fleur Fromage Fraises chantilly
Vendredi 24	Compote Miel Céréales Yaourt	Menu végétarien Avocat Œufs brouillés forestier Piperade Fromage Eclair chocolat ou café	
La Gestionnaire Isabelle BROCH		Le Principal Olivier ZANIN	

Portfolio



Document joint

 menus_du_20_au_24_septembre_2021 (PDF de 83.2 ko)



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.