



Petit déjeuner : café/thé/lait/chocolat/beurre/miel/confiture/fruit/yaourt/jus de fruits/corn-flakes

SEMAINE DU : 5 AU 9 NOVEMBRE 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

| DATE | DEJEUNER | DINER |
|----------|--|--|
| LUNDI | <p>Crêpe jambon-fromage et Salade verte</p> <p>Cordons bleu de volaille ou palette à la diable Haricots persillés et salsifis sautés</p> <p>fromage</p> <p>Cœur fondant chocolat / crème anglaise</p> | <p>Carottes et maïs</p> <p>Faux filet de bœuf béarnaise</p> <p>Poêlée de légumes brocolis-champignon</p> <p>fromage</p> <p>Semoule vanille</p> |
| MARDI | <p>Salade bar</p> <p>Pilons de poulet marinés aux épices ou lapin chasseur</p> <p>Petits pois-carottes et poêlée piperade au piment d'Espelette</p> <p>Fromage</p> <p>Salade fruits exotiques et segments d'orange</p> | <p>Salade verte composée</p> <p>Tartiflette maison</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruits de saison</p> |
| MERCREDI | <p>Crudités variées</p> <p>Salade verte et Torti mozzarella-pesto ou cappelletis au saumon crème de marjolaine et parmesan rapé</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Crème dessert bio</p> | <p>Piémontaise de volaille</p> <p>Longe de porc au jus</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Religieuse</p> |
| JEUDI | <p>Salade bar</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne ou tranches d'agneau grillées aux herbes</p> <p>Pommes noisette et tomates grillées</p> <p>Yaourts aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p> | <p>Soupe de légumes frais maison</p> <p>Cuisses de canard</p> <p>Garniture grand-mère</p> <p>Fromage</p> <p>Flan aux pommes</p> |
| VENDREDI | <p>Friand et Salade verte</p> <p>Steak hachés frais ou noix de joue de porc confite</p> <p>Poêlée de légumes Cranberry-orange et blé</p> <p>Fromage</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p> | |

Menu établi conformément au plan alimentaire (cf. site du Lycée NELSON MANDELA - rubrique menu)

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

LE PROVISEUR,

