



MENU

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

SEMAINE DU : 14 AU 19 JANVIER 2019

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Buffet d'entrées</p> <p>Paupiette de saumon sauce crevette ou encornet à la bretonne</p> <p>Semoule et Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Salade de fruits exotiques ou poire au chocolat</p>	<p>Crème de potiron maison / Quiche lorraine</p> <p>Rôti de dinde sauce poivre</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage Liégeois</p>
MARDI	<p>Nems et Salade verte à la menthe</p> <p>Saucisses de volaille ou chipolatas aux herbes</p> <p>Choux de Bruxelles sautés et carottes crémees</p> <p>Fromage aillé</p> <p>Tarte aux abricots ou citron</p>	<p>Salade verte tomate – maïs</p> <p>Bœuf stroganoff</p> <p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Compote pêche et petit gâteaux</p>
MERCREDI	<p>Salade bar</p> <p>Travers de porc marinés maison</p> <p>Mojettes à la bretonne</p> <p>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Toast au chèvre chaud et tomate</p> <p>Côte de veau sauce roquefort</p> <p>Gratin crémeux poireaux-carottes</p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait et fruits confits</p>
JEUDI	<p>Salade bar</p> <p>Haché de veau ou paupiette de volaille</p> <p>Haricots verts bio persillés ou courgettes bio</p> <p>Fromage portion</p> <p>Flan aux fruits</p>	<p>Salade verte tomate cerise mozza</p> <p>Pizza terre mer maison</p> <p>Yaourts aromatisés bio</p> <p>Clémentines</p>
VENDREDI	<p>Buffet de crudités</p> <p>Râble de lapin à l'oseille ou rôti de bœuf béarnaise</p> <p>Pommes de terre</p> <p>Yaourts aromatisés fermiers régionaux</p> <p>Fruits</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

