



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

SEMAINE DU : 9 AU 13 SEPTEMBRE 2019

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Salade bar</p> <p>Chipolatas aux herbes ou andouillettes à l'oignon Frites et tomates grillées</p> <p>Yaourts aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Crêpe au fromage et Salade verte</p> <p>Filet de poisson meunière Riz aux légumes</p> <p>Fromage Entremet</p>
MARDI	<p>Salade bar</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux ou escalope de dinde Haricots verts bio et salsifis sautés</p> <p>Fromage Paris Brest ou tarte aux pommes</p>	<p>Frisée et concombre à la crème</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p>Fromage blanc vanillé et coulis Tourteaux fromagers de région</p>
MERCREDI	<p>Salade bar</p> <p>Dos de lieu Semoule épicée aux carottes bio</p> <p>Fromage Sundae glacé</p>	<p>Salade verte Quiche fromage</p> <p>Filet de volaille à la crème Petits pois à la française</p> <p>Yaourts Fruits de saison</p>
JEUDI	<p>Duo de pâté ou crudité</p> <p>Noix de joue de bœuf bourguignonne ou hongroise Endives braisées et courgettes bio</p> <p>Fromage Riz au lait bio</p>	<p>Tomates et billes de mozzarella</p> <p>Grillade de porc marinée Poêlée maraichère</p> <p>Yaourts Compote pomme-cassis</p>
VENDREDI	<p>Salade bar</p> <p>Paupiette de dinde sauce tomate Pâtes locales et Champignons sautés</p> <p>Yaourt Salade de fruits exotiques</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

