



MENU

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

SEMAINE DU : 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Nems, Salade verte et menthe</p> <p>Bœuf braisé aux poivrons ou faux filet rôti Gratiné de petits légumes mélangés ou courgettes provençales</p> <p>Fromage Liégeois et galette poitevine</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Escalope de volaille pochée au curry Purée à la muscade</p> <p>Yaourt sucré Fruits frais</p>
MARDI	<p>Crudités et Charcuterie</p> <p>Sauté de canard aux olives vertes ou poulet bio basquaise Haricots blancs tomate et poêlée carotte-tomate cerise</p> <p>Yaourt fermier aromatisé Poire et pomme</p>	<p>Salade de pâtes locales à la suédoise</p> <p>Noix de jambon marinée au miel Poêlée de Potatoes et légumes</p> <p>Fromage Riz au lait maison</p>
MERCREDI	<p>Salade bar</p> <p>Noix pâtissière de veau Pommes grenailles fraîches sautées aux champignons</p> <p>Fromage blanc vanillé broyé</p>	<p>Taboulé aux légumes</p> <p>Brochette de poisson citron Haricots verts</p> <p>Yaourts Salade de fruits exotiques</p>
JEUDI	<p>Salades composées</p> <p>Paella valencienne maison</p> <p>Yaourts aux fruits Fruits frais</p>	<p>Carottes au gruyère</p> <p>Steak haché Printanière de légumes</p> <p>Fromage Beignet fourré</p>
VENDREDI	<p>Quiche chèvre tomate / Salade verte</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux ou paupiette de veau sauce piquante Semoule aux épices et brocolis bio au beurre</p> <p>laitage Compote duo</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

