



MENU

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

SEMAINE DU : 23 AU 27 SEPTEMBRE 2019

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Charcuterie ou Crudités</p> <p>Filet de lieu noir frais ou moules au pineau Frites rustiques et carottes braisées</p> <p>Fromage Cocktail de fruits</p>	<p>Pizza au fromage Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de dinde Pdt au curry et gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc Tourteau</p>
MARDI	<p>Salade bar</p> <p>Omelette kebab ou Piccatas de langue de bœuf aigre doux Brocolis bio et blé aux poivrons</p> <p>Petits suisses aromatisés Fruits de saison</p>	<p>Salade composée</p> <p>Croque-monsieur bistro maison</p> <p>Yaourt Compote de poire</p>
MERCREDI	<p>Salade bar</p> <p>Poulet bio à la crème poêlée d'autrefois</p> <p>Yaourt Raisin</p>	<p>Champignons aux épices</p> <p>Palette de porc provençale Petits pois bio</p> <p>Fromage Flan au caramel</p>
JEUDI	<p>Crêpes champignons ou fromage / Salade verte</p> <p>Râble de lapin à la moutarde ou cordon bleu de volaille lentilles et endives braisées</p> <p>Fromage Flan aux cerises</p>	<p>Salade verte œuf-jambon-gruyère</p> <p>Filet de poisson meunière Epinards bio crévés</p> <p>Fromage Crème dessert</p>
VENDREDI	<p>Salade bar</p> <p>Pâtes locales à la bolognaise ou carbonara de volaille et laitage Tarte Normande aux pommes</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

LE PROVISEUR,