



# MENU

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

## SEMAINE DU : 14 AU 18 OCTOBRE 2019

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Salade bar</p> <p>Pâtes fraîches à la bolognaise végétale</p> <p>Fromage blanc au coulis</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Tomates ciboulette</p> <p>Escalope de volaille au paprika</p> <p>Pommes boulangères</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>
MARDI	<p>Charcuterie et Crudités</p> <p>Poulet rôti ou sauté de canard au poivre vert</p> <p>Haricots verts ou salsifis</p> <p>Petits suisse aromatisés</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Taboulé libanais</p> <p>Poisson bordelaise</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Fromage blanc vanillé</p> <p>Quatre-quarts</p>
MERCREDI	<p>Salade bar</p> <p>Tajine d'agneau aux abricots secs</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt fermier aromatisé</p> <p>Madeleine aux pépites de chocolat</p>	<p>Cake aux olives maison</p> <p>Saucisses de volaille</p> <p>Gratiné de choux-fleur</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
JEUDI	<p>Feuilletés saucisse ou fromage / Salade verte</p> <p>Filet de poisson meunière ou dos de colin sauce gribiche</p> <p>Légumes du pot</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Bananes et pommes</p>	<p>Terrine de légumes</p> <p>Sauté de bœuf provençale</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Liégeois</p>
VENREDI	<p>Buffet de crudités</p> <p>Echine de porc marinée ou steak haché frais</p> <p>Pommes rissolées et Légumes verts</p> <p>Fromage portion</p> <p>Cookies / Compote</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

