



M E N U

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

SEMAINE DU : 25 AU 29 NOVEMBRE 2019

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Fallafels de pois chiches ou boulettes de pois chiche au cumin / Salade verte</p> <p>Saucisses de bœuf locales ou saucisses de volaille Pommes rissolées et légumes verts</p> <p>Fromage Mousse</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Filet de volaille crème champignon Pates locales</p> <p>Petits suisse aromatisés Fruits de saison</p>
MARDI	<p>Salade bar</p> <p>Omelette nature ou pané de blé fromage épinards haricots verts et carottes crémees</p> <p>Yaourts aux fruits Bananes – poires</p>	<p>Potage parmentier maison</p> <p>Cervelas Poêlée de légumes</p> <p>Fromage Crème dessert speculos ou créole</p>
MERCREDI	<p>Potage tomate maison et crudités variées</p> <p>Blanquette de veau Riz pilaf et légumes verts</p> <p>Fromage Eclair chocolat ou café</p>	<p>Salade kebab aux oignons rouges</p> <p>Lasagnes maison aux deux saumons</p> <p>Yaourt aromatisé Abricots au coulis de fraise amandes</p>
JEUDI	<p>Pizza au fromage ou champignons /Salade verte</p> <p>Dos de lieu ou moules crémees au pineau Duo de courgettes et semoule aux champignons</p> <p>Fromage blanc vanillé et dés de poire Pommes ou clémentines</p>	<p>Salade de choux chinois et lardons</p> <p>Carbonnade de bœuf Pommes vapeurs persillées</p> <p>Fromage Œufs au lait</p>
VENDREDI	<p>Salade bar</p> <p>Steak haché bio ou cordon bleu de volaille Petits pois ou brocolis bio</p> <p>Gruyère à la coupe Compote / galette poitevine</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

