



M E N U

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

SEMAINE DU : 19 AU 23 MARS 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Nems / salade verte et menthe</p> <p>Cuisses de canettes au poivre ou brochette de volaille marinée aux épices</p> <p>Riz pilaf et salsifis sautés</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Rôti de veau braisé</p> <p>Blé créole</p> <p>Yaourts sucrés</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
MARDI	<p>Paupiette de poisson ou moules au pineau</p> <p>Frites et Brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Mousse maison : chocolat-noisette ou chocolat blanc</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Pâtes Marco Polo</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage portion</p> <p>Pommes</p>
MERCREDI	<p>Daube de bœuf à la provençale</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Entremet praliné ou chocolat</p> <p>Bananes ou Poires</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Duo de croque-monsieur</p> <p>Fromage portion ailé</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Salade verte</p>
JEUDI	<p>GREVE</p> <p>Panier repas froid</p>	<p>Repas froid</p>
VENDREDI	<p>Pizza chaude et Salade verte</p> <p>Paupiette de veau ou tranches de gigot poêlé</p> <p>Jeunes carottes au cumin et Coquillettes</p> <p>Fromage portion</p> <p>Crème dessert spéculos ou créole</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

LE PROVISEUR,