



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

SEMAINE DU : 14 AU 18 MAI 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Salad'bar</p> <p>Paupiette de veau sauce moutarde à l'ancienne ou cordon bleu de volaille</p> <p>Printanière de légumes et salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>Beignets chocolat ou pomme</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Blanquette de la mer</p> <p>Riz safrané</p> <p>Yaourts</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
MARDI	<p>Quiches lorraine ou tarte chèvre-tomate et Salade verte</p> <p>Grignette de poulet thym-citron ou cuisse de canette à l'orange</p> <p>Haricots blancs et rouge et choux de bruxelles sautées</p> <p>Yaourts aromatisés aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Côte de veau</p> <p>Haricots plats sautés</p> <p>Fromage portion</p> <p>Pana cota et coulis</p>
MERCREDI	<p>Salad'bar</p> <p>Dos de lieu au chorizo</p> <p>Brocolis BIO et Blé créole</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte aux abricots</p>	<p>Champignons à la crème d'ail et chou fleur vinaigrette</p> <p>Lasagnes maison</p> <p>Yaourts aux fruits</p> <p>Fruits de saison</p>
JEUDI	<p>Charcuterie</p> <p>Noix de joue de porc à la tomate ou Omelette aux poivrons</p> <p>Macaronis au beurre et gratin de courgettes</p> <p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Poire au chocolat ou pêche au coulis</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Emincé de poulet mariné</p> <p>Jeunes carottes à la crème</p> <p>Fromage portion</p> <p>Fraises chantilly</p>
VENREDI	<p>Salad'bar</p> <p>Hachis parmentier de bœuf ou de canard</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruits de saison</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

LE PROVISEUR,