



# M E N U

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

## SEMAINE DU : 26 FEVRIER AU 2 MARS 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<b>Beignets de calamars</b> – citron frais / salade verte <b>Cordons bleus</b> ou cervelas obernois <b>Flageolets verts</b> aux oignons et tomates grillées <b>Liégeois</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>Tomates mozzarella</b> , huile d'olive basilic <b>Steaks hachés végétal</b> <b>Gratin de courgettes duo</b> <b>Fromage</b> <b>Semoule au lait</b>
MARDI	<b>Salad'bar</b> <b>Blanquette de veau</b> à l'ancienne ou boulettes de kefta <b>Frites et Carottes braisées BIO</b> <b>Fromage portion</b> <b>Pêche Melba</b>	<b>Maquereaux au vin blanc</b> ou sardines <b>Quiches Lorraine</b> ou fromage <b>Salade verte</b> <b>Mousses</b> <b>Fruits frais</b>
MERCREDI	<b>Salad'bar</b> <b>Poulet Yassa</b> <b>Riz basmati</b> <b>Flan</b> <b>Broyé du Poitou</b>	<b>Pommes parisiennes</b> <b>Longe de porc rôtie</b> <b>Poêlé campagnarde</b> <b>Fromage portion</b>  <b>Duo d'éclairs</b>
JEUDI	<b>Salad'bar</b> <b>Poisson bordelaise</b> ou dos de colin dieppoise <b>Brocolis BIO</b> et Pommes vapeur persillées <b>Fromage à la coupe</b> <b>Fruits de saison</b>	<b>Carottes au citron</b> <b>Pâtes bolognaises maison</b> <b>Fromage portion</b> <b>Compote</b>
VENDREDI	<b>Crêpes aux champignons</b> ou fromage /Salade d'endives <b>Pièce de bœuf rôtie</b> ou boudin noir et Pommes fruits sautées <b>Haricots verts</b> et poêlée de légumes ratatouille <b>Fromage portion</b> <b>Beignets fraise</b> ou chocolat 	

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

LE PROVISEUR,