



M E N U

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

SEMAINE DU : 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE 2017

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 20	<p>Salade bar</p> <p>Filet de poisson meunière au citron / Encornets sauce armoricaine</p> <p>Riz pilaf / Epinards BIO au beurre</p> <p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Compote – galette poitevine</p>	<p>Salade de riz niçoise</p> <p>Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Faisselle au coulis de fraise</p>
MARDI 21	<p>Salade bar</p> <p>Cordons bleu de volaille frais / Boudins blancs ou noirs rôtis</p> <p>Petits pois BIO au jus / carottes BIO braisées</p> <p>Fromage blanc vanillé</p> <p>Tourteaux fromagers Régionaux</p>	<p>Soupe à l'oignon maison</p> <p>Rumsteack grillé persillade</p> <p>Purée de pois cassés</p> <p>Yaourts sucrés</p> <p>Salade de fruits au sirop</p>
MERCREDI 22	<p>Salade bar</p> <p>Sauté de poulet Normande</p> <p>Poêlée de légumes aux champignons</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Salade verte composée et Pizzas</p> <p>Brochette de poisson</p> <p>Gratinée de courgettes</p> <p>Fromages</p> <p>Coupelle de semoule de lait</p>
JEUDI 23	<p>Salade bar</p> <p>Sauté de porc à l'ananas / Petit salé sauce moutarde</p> <p>Pommes rissolées / tomate grillée</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Crème de poireaux et terrine de légumes</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Blé pilaf aux poivrons</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>
VENDREDI 24	<p>Salade bar</p> <p>Pièce de Bœuf rôtie au jus / Piccatas de bœuf sauce piquante aux cornichons</p> <p>Macaronis au beurre / courgettes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Beignets fourrés</p>	

IL EST TOUJOURS POSSIBLE DE CHOISIR UN FRUIT OU UNE SALADE EN PLUS DU REPAS.

Menu établi conformément au plan alimentaire (cf. site du Lycée NELSON MANDELA - rubrique menu) et validé lors de la commission « menu » avec les délégués du C.V.L.

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

LE PROVISEUR,