



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

## SEMAINE DU : 28 MAI AU 1<sup>ER</sup> JUIN 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Friands au fromage et Salade verte</p> <p>Nuggets de blé ou boulettes végétales méditerranéennes Petits pois bio et champignons de paris persillés</p> <p>Fromage Orange et pomme Salad'bar</p>	<p>Salade gersoise</p> <p>Longe de porc rôtie à la moutarde Gratin de courgettes</p> <p>Fromage Salade de fruits</p>
MARDI	<p>Jambon braisé au porto ou tomate farcie Riz pilaf et brocolis BIO</p> <p>Fromage Compote duo</p>	<p>Salade Marco-polo (maison)</p> <p>galette complète Salade verte</p> <p>Yaourts Fruits</p>
MERCREDI	<p>Rencontre Agents-Région : <u>Buffet d'entrées variées</u></p> <p><u>Rôti de veau braisé</u> <u>Légumes d'antan poêlés et Pommes grenailles à la fleur de sel</u></p> <p><u>Yaourt aromatisé /Tourteau fromager</u> <u>Fraises</u></p>	<p>Repas spécial Fête de l'internat</p> <p>Thème : vas manger dehors si tu veux</p>
JEUDI	<p>Produits de proximité : <u>Charcuterie et Crudités</u> (Milleret et ferme de Bonneuil 86)</p> <p><u>Saucisses de bœuf</u> (Gaec de la voie 86) <u>Pâtes fraîches</u> (Fiorella 86)</p> <p><u>Yaourts fermiers</u> (les prairies de la Gartempe 86) <u>Tarte au fromage blanc</u> (79) <u>Fruits</u> (Baille-Barelle 86)</p>	<p>Salade composée</p> <p>Saumon Pommes sautées ail et persil</p> <p>Verrine de fromage blanc mascarpone fraises Biscuit spéculos</p>
VENDREDI	<p>Salad'bar de crudités</p> <p>Cordon bleu de volaille ou cuisse de poulet basquaise Haricots plats sautés et salsifis</p> <p>Fromage Crème dessert</p>	

Menu établi conformément au plan alimentaire (cf. site du Lycée NELSON MANDELA - [voir le menu](#))

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

