



MENU

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

SEMAINE DU : 4 AU 8 JUIN 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Salade bar</p> <p>Nuggets de volaille ou andouillettes aux oignons ou boudin noir aux pommes</p> <p>Haricots beurre ou flageolets</p> <p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Bananes, oranges, pommes</p>	<p>Salade estivale</p> <p>Faux filet grillé sauce marchand de vin</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Tarte grillée aux abricots</p>
MARDI	<p>Salade bar</p> <p>Brunette de veau forestière ou tranche de gigot d'agneau aux herbes</p> <p>Gratin de choux fleur et Poêlée de légumes</p> <p>Fromage portion</p> <p>Salade de fruits mélangés</p>	<p>Crêpes fromage ou champignon</p> <p>Dartois de volaille</p> <p>Salade verte</p> <p>Smoothie fruits rouges</p> <p>Cookie chocolat</p>
MERCREDI	<p>Buffet de charcuterie / Crudités</p> <p>Dos de lieu frais à la crème de poireau</p> <p>Carottes braisées et Céréales gourmandes</p> <p>Fromage</p> <p>Flan aux bigarreaux</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Filet mignon de porc au poivre vert</p> <p>Poêlée villageoise</p> <p>Fromage</p> <p>Faisselle au coulis de fraise</p>
JEUDI	<p>Nems et samoussas aux légumes et Salade verte</p> <p>Croustillant fromage ou tortellini ricotta épinard sauce italienne</p> <p>Duo de courgettes provençale et brocolis beurre</p> <p>Œufs au lait</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Sauté de dinde sauce moutarde</p> <p>Blé créole</p> <p>Crème dessert</p> <p>Galette</p>
VENDREDI	<p>Buffet de salades composées</p> <p>Hamburgers</p> <p>Frites et haricots verts bio</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Mousse</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

