


M E N U

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

SEMAINE DU : 15 AU 19 OCTOBRE 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI	<p>Quiche chèvre-tomate ou poireau / Salade verte</p> <p>Cervelas ou cuisses de canette au jus d'herbes Fleurette de choux polonais et brocolis Bio</p> <p>Fromage Tarte normande ou aux abricots</p>	<p>Avocats aux crevettes</p> <p>Feijoada brésilienne</p> <p>Yaourt Pêches façon melba</p>
MARDI	<p>Salade bar</p> <p>Parmentier de poisson façon brandade ou dos de poisson poché sauce chorizo Duo de carottes sautées / Purée</p> <p>Fromage Compote poire ou pêche</p>	<p>Crêpes garnies / Salade verte</p> <p>Sauté de canard Légumes d'antan</p> <p>Fruits Liégeois</p>
MERCREDI	<p>Salade bar</p> <p>Pièce de faux filet rôtie sauce vigneronne Endives braisées et poêlée de légumes sautés</p> <p>Yaourts aromatisés Clafoutis maison aux abricots et coulis fruit</p>	<p>Salade asiatique</p> <p>Assiette de charcuterie Pommes de terre mitraille à l'huile d'olive</p> <p>Fromage Entremet pistache</p>
JEUDI	<p>Salade bar</p> <p>Sauté de porc aux champignons ou Omelette légumes verts / Frites</p> <p>Fromage Crème dessert bio</p>	<p>Salade aux lardons tomate cerise</p> <p>Blanquette de poisson Blé créole</p> <p>Yaourts sucrés Fruits de région</p>
VENDREDI	<p>Salade bar</p> <p>Merguez ou sauté d'agneau au cumin Semoule et petits légumes tajine</p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits Fruits frais</p>	

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

