



# MENU

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

## SEMAINE DU : 09 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2017

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 09	<p><b>Nems chauds / Salade verte à la menthe</b>  <b>Escalope de poulet sauce curry</b>  ou omelette-ciboulette  <b>Gratin de courgettes BIO / blé créole</b>  <b>Fromage blanc vanillé</b>  <b>Fruits de saison</b></p>	<p><b>Salade d'endives au roquefort et noix</b>  <b>Joue de porc à la moutarde de Meaux</b>  <b>Lentilles Bio</b>  <b>Fromage</b>  <b>Abricots au coulis de fraise</b></p>
MARDI 10	<p><b>Salade bar</b>  <b>Croustillant de saumon</b>  ou poisson meunière et citron  <b>Semoule aromatisée / Carottes Bio</b>  <b>Fromage</b>  <b>Salade du verger ou brisures d'ananas</b></p>	<p><b>Tartine de chèvre et tomate</b>  <b>Nuggets de volaille</b>  <b>Petits légumes</b>  <b>Petits suisses aromatisés</b>  <b>Poires</b></p>
MERCREDI 11	<p><b>Salade bar</b>  <b>Sauté de bœuf au cidre</b>  <b>Salsifis gratinés ou haricots verts Bio</b>  <b>Flans vanille</b>  <b>Fruits</b></p>	<p><b>Tomate - mozzarella</b>  <b>Sauté de dinde pimenté</b>  <b>Poêlée Indienne</b>  <b>Fromage</b>  <b>Tarte au citron</b></p>
JEUDI 12	<p><b>Salade bar</b>  <b>Longe de porc aux épices ou Côtes de porc</b>  charcutière à l'ancienne  <b>Ratatouille ou Coquillettes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Chausson aux pommes</b></p>	<p><b>Champignons au curry</b>  <b>Dos de colin sauce Asiatique</b>  <b>Epinards Bio et Boulgour</b>  <b>Liégeois</b>  <b>Raisins</b></p>
VENDREDI 13	<p><b>Entrées façon scandinave</b>  <b>KALOPS de bœuf Nouvelle Aquitaine /</b>  <b>Angad potatis / Braised Morötter</b>  <b>Fromage</b>  <b>Sundae caramel</b></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,