



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

SEMAINE DU : 29 JANVIER AU 2 FEVRIER 2018

(PEUT DIFFERER EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS)

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 29	<p>Salad'bar</p> <p>Encornets à l'armoricaine ou brochette de poisson sauce bretonne</p> <p>Fondue de poireaux et carottes / Semoule</p> <p>Yaourts aromatisés BIO</p> <p>Compote</p>	<p>Chèvre chaud</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne</p> <p>Riz créole</p>  <p>Fromage</p> <p>Crème dessert BIO</p>
MARDI 30	<p>Salad'bar</p> <p>Escalope de dinde panée ou saucisses aux herbes</p> <p>Gratin de choux fleur et Duo de courgettes sautées</p> <p>Fromage portion</p> <p>Tarte normande aux pommes</p>	<p>Pépinettes au saumon fumé</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Petits légumes sautés bretonne</p> <p>Yaourts sucrés BIO</p> <p>Abricots au sirop</p>
MERCREDI 31	 <p>Samoussas et salade verte / crudités</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Carottes jeunes braisées et Pommes sautées lyonnaises</p> <p>Fromage</p> <p>Poires pochées au chocolat</p>	<p>Potage parmentier maison</p> <p>Poisson meunière et citron frais</p> <p>Poêlée ratatouille</p> <p>Yaourts fermiers aux fruits</p> <p>Tourteaux fromagers</p>
JEUDI 1	 <p>Salad'bar</p> <p>Jambon grillé au porto ou boulettes végétales au coulis de tomate</p> <p>Pâtes au beurre et Brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Flan</p>	<p>Salade bretonne BIO</p> <p>Croque-monsieur de volaille maison</p> <p>Petits Montebourg aromatisés</p> <p>Fruits de saison</p>
VENDREDI 2	<p>Crêpes garnies au fromage / Salade verte</p> <p>Faux filet rôti ou steak haché de veau</p> <p>Haricots verts et cœur de céleri</p> <p>Fromage</p> <p>Crêpes chocolat ou fraise</p>	 <p><i>C'est la Chandeleur</i></p>

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

LE GESTIONNAIRE,

POUR LE MEDECIN SCOLAIRE,

LE PROVISEUR,