







Semaine du 25 Mars 2024 au 29 Mars 2024

DEJEUNER

● produits laitiers
 ● protéines
 ● féculents
 ● légumes et fruits
 ● corps gras
 ● sucres

	Lundi 25		Mardi 26		Mercredi 27		Jeudi 28		Vendredi 29	
Entrées	● Carottes râpées ● ● Tomates et feta ● ● Saucisse sèche	10+12 7+10+12 12	● Concombres à la crème ● ● Jambon blanc ● Feuille de chêne	7 12 10+12	● Verrine de betteraves au fromage blanc ● Pois chiches/soja ● ● Boudin/pommes	7+10 +12 6+10+12 7	● ● Friand au fromage ● ● Radis beurre ● Endives aux noix	1+3+7 7 8+10+12	● Taboulé ● ● Salami danois ● Salade verte	1+10+12 12 10+12
Plats du jour	● ● Cordon bleu ● Lentilles aux lardons ● Endives braisées	1+3+7 +12  12	● ● Gratin de patates douces ● Boulgour ● ● Epinards à la crème	7 7	● Cuisse de poulet au curry ● ● Gratin Dauphinois ● Chou vert sauté	 7	● Cote de porc charcutière ● Macaroni au beurre ● Chou de Bruxelles	1+7+12 7	● Dos de cabillaud sauce ciboulette ● Riz créole ● ● Fenouil braisé	4+7
Produits laitier	● Fromage blanc	 7	● Yaourt nature	 7	● Fromage	7	● Fromage fermier	 7	● Yaourt aux fruits	7
Desserts	● Pomme ● ● Flan vanille ● ● Poire chocolat et chantilly	 3+7 7	● Orange ● ● Chausson pomme ● ● Ile flottante	1+3+7 3+7	● Kiwi ● ● Crème brûlée ● ● Ananas au sirop bigarreau	3+7	● ● Paris/Brest ● Banane ● ● Cocktail de fruits	1+3+7	● ● Flan chocolat ● Poire ● ● Tarte citron meringuée	3+7 1+3+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL – LES MENUS VEGETARIENS SONT REALISES SELON LES PRESCRIPTIONS DE LA LOI EGALIM DU 30/10/2018

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,


Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER

Semaine du 25 Mars au 29 Mars 2024

SOUPER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 25		Mardi 26		Mercredi 27		Jeudi 28	
Entrée	* Carpaccio de courgettes 7		* Poireau vinaigrette 10+12		* * * Riz/tomates/œufs et thon 4+10+12		* Carottes râpées à l'échalote 10+12	
Plat principal	* Boulette de bœuf sauce tomate 1+3+7 * Semoule au beurre 7		* Fish and chips 1+3+4+7 * * Gratin de chou fleur 7		* Cuisse de lapin basquaise 12 * Haricots verts persillés		* Hamburger d'Aubrac 1+3+7 * * Frites	
Laitage	* Fromage de chèvre 7		* Bleu 7		* Samos 7		* Fromage blanc 7	
Dessert	* * Crème au chocolat 3+7		* * Beignet chocolat		* Ananas 3+7		* * Tartelette pommes 1+3+7	



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL – LES MENUS VEGETARIENS SONT REALISES SELON LES PRESCRIPTIONS DE LA LOI EGALIM DU 30/10/2018

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER