

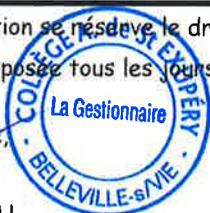
MENUS DU 3 AU 7 DECEMBRE 2018



	Lundi 3/12	Mardi 4/12	Jeudi 6/12	Vendredi 7/12
Une entrée au choix	Salade antillaise	Œuf mimosa au thon	Roulé de jambon ail et fines herbes, carottes et céleri	Mâche aux agrumes et féta
	Salade verte au chèvre	Rosette	Chiffonnade californienne	Carottes râpées vinaigrette au jambon
	Radis beurre	Salade gésiers et croûtons	Chou rouge au maïs	Salade fantaisie
Viande, poisson Abats, œufs	Cordon bleu frit Escalope panée	Colombo d'agneau Brochette tex mex	Calamars à l'américaine Filet de poisson sauce diéppoise	Emincé de poulet au chorizo Lapin sauté chasseur
Féculents ou Légumes	Petits pois carottes Poêlée de panais	Haricots blancs bio Purée de pois cassés	Brocolis Jardinière de légumes	Coquillettes bio à l'huile d'olive
Un produit laitier	Tomme noire	Yaourt nature sucré	Camembert	Cantal
Un dessert au choix	Riz du bengal Millet au lait bio Fruits	Fruits	Gâteau marbré Mousse chocolat maison Fruits	Fruits

Attention : Le service restauration se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou les circonstances particulières de variation d'effectifs. De la salade est proposée tous les jours. Un distributeur de lait, une centrifugeuse et des presse-agrumes sont à la disposition des élèves.

La Gestionnaire,
D. GIRAudeau



Le principal,

F. MARCHAND

