



Convient aux VÉGÉTARIENS

MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 09/03/2020 au 13/03/2020



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI	Soupe fraîche en supplément	Carottes râpées ✓ Farfalles au saumon fumé Lentilles strasbourgeoises Salade latine au chèvre ✓	Paëlla au poulet Saucisse de Toulouse grillée Tarte aux 3 fromages ✓ "Poisson frais de la marée"	Julienne de légumes maison ✓ Epinards à la crème ✓ Riz pilaf ✓	Fromage blanc à la vanille Crème brûlée Iles flottantes Yaourts variés Fruits de saison	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Macédoine de légumes		Steak haché sauce poivre	Pommes de terre rissolées / Petits pois carottes	Cocktail de fruits au sirop
MARDI	Soupe fraîche en supplément	Rillettes de porc Salami Pâté en croûte Richelieu Pâté de foie Saucisson à l'ail Entrée chaude : Feuilleté emmental ✓	Coquillettes carbonara Paupiette de dinde sauce chasseur Steak de soja aux légumes ✓ Sauté de bœuf à la provençale ✓ "Poisson frais de la marée"	Choux fleurs à la dijonnaise ✓ Aubergines, tomates mozzarella ✓ Coquillettes au beurre ✓	Fromage : Mimolette St Paulin - Brie Compote d'ananas Cocktail de fruits tropicaux Buffet de fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Betteraves mimosa		Crêpe aux 2 saumons	Riz pilaf / Ratatouille	Mousse au chocolat
MERCREDI	Soupe fraîche en supplément	Macédoine de légumes mimosa ✓ Tomates vinaigrette ✓ Blé en salade croquante ✓ Céleri rémoulade ✓	Kébab de volaille Andouillette grillée "Poisson frais de la marée"	Salade verte vinaigrette ✓ Frites ✓	Yaourts aux fruits Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Pâté de foie		Raviolis gratinés	Salade verte vinaigrette	Tarte normande
JEUDI	Soupe fraîche en supplément	Buffet de hors d'œuvres	Navarin d'agneau printanier Nuggets de poulet Pané de petits légumes ✓ Escalope de veau sauce roquefort "Poisson frais de la marée"	Chou vert braisé ✓ Piperade ✓ Semoule ✓	Chou chantilly Tarte poires-brownies Glaces artisanales Bavarois framboises Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Brioche	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Coleslaw		Crêpinette de porc	Blé aux petits légumes / Haricots beurre	Yaourts variés
VENDREDI	Soupe fraîche en supplément	Œufs durs mayonnaise ✓ Jambon en cornet Jambon cru Tomates aux crevettes Entrée chaude : Croque-monsieur maison	Rognons de veau à la moutarde Jambon à l'os braisé Omelette ✓ Saucisse de volaille "Poisson frais de la marée"	Flageolets et haricots verts ✓ Carottes bercy ✓ Purée de pommes de terre ✓	Fromage : Morbier - Raclette Reblochon Compote de pommes Cocktail de fruits au sirop Buffet de fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !!

Produits issus de l'agriculture biologique

* Goûter des internes -> 1 fruit et 1 barre de céréales (ou biscuit)

Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits ou des livraisons

Monsieur l'Intendant



Monsieur le Proviseur



NOS PLATEAUX SANDWICHS

Préparés dans nos cuisines chaque matin

le chaud



Croque-monsieur



Panini

le froid



Sandwich
jambon sec



Sandwich
jambon blanc



Beggle



Pan pagnat thon



Pan pagnat surimi

Sandwich + petite bouteille eau plate ou aromatisée + dessert du jour = 3.45 €