



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 21/09/2020 au 25/09/2020



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI		Concombres à la crétoise ✓ Tomates vinaigrette ✓ Salade de pâtes à la mimolette Chou, céleri et radis en salade ✓	Saucisse de Toulouse grillée Sauté de porc charcutière Tarte aux 3 fromages ✓ Escalope de dinde sauce roquefort "Poisson frais de la marée"	Haricots verts vapeur ✓ Poêlée picarde ✓ Gratin dauphinois ✓	Coupe deux mousses Entremet framboise Coupe belle Hélène Yaourts variés Fruits de saison	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Saucisson à l'ail fumé		Poulet cornflakes	Carottes vapeur / Macaronis au beurre ✓	Fromage blanc à la vanille ✓
MARDI		Sardines à l'huile Asperges vinaigrette mimosa ✓ Mousse de foie de canard Roulade jambon - Bacon Rosette de Lyon - Jambon cru Entrée chaude : Quiche savoyarde ✓	Burritos bœuf mexicain Tomates farcies maison Calamar à la romaine Cuisse de poulet rôti "Poisson frais de la marée"	Brocolis et champignons crème ✓ Julienne de légumes maison ✓ Riz pilaf ✓	Fromage : Brie - Maroilles - Mont des Cats Salade de fruits exotiques Compote pommes-bananes 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 : Tomates vinaigrette ✓		Tartiflette	Salade verte ✓	Entremet vanille sauce chocolat
MERCREDI		Salade verte vinaigrette ✓ Betteraves rouges vinaigrette ✓ Pamplemousse au sucre ✓ Radis beurre ✓ Taboulé ✓	Hamburger maison Jambon grillé "Poisson frais de la marée"	Frites ✓	Glace cône vanille-chocolat Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Pain au chocolat	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Concombres vinaigrette ✓		Brochette de poisson meunière ✓	Ratatouille / Riz pilaf ✓	Fromage emballé / Donuts chocolat
JEUDI		Macédoine de légumes ✓ Champignons frais en salade ✓ Salade de blé printanière ✓ Carottes vinaigrette ✓	Agneau navarin à la provençale Chipolatas et merguez artisanales Escalope de dinde marinée indienne Steak végétarien quinoa chili ✓ "Poisson frais de la marée"	Choux de Bruxelles aux oignons ✓ Ratatouille maison ✓ Semoule ✓	Bavarois chocolat Gâteau de savoie Tarte alsacienne - Tarte bounty Rose des sables Crème brûlée - Panna cotta fruits rouges 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 : Salade verte ✓		Croque-monsieur maison	Potatoes épicés ✓	Assortiment de yaourts
VENDREDI		Œufs durs mayonnaise - Cake aux olives Oreillon de pêche à la mousse de thon Surimi en médaillon - Pavé aux poivres Rillettes de porc - Salami - Rosette de Lyon Avocat mimosa ✓ Entrée chaude : Feuilleté hot-dog	Coquillettes bolognaise Pané fromager ✓ Paupiette de dinde sauce chasseur "Poisson frais de la marée"	Carottes vapeur ✓ Poireaux à la crème ✓ Coquillettes au beurre ✓	Fromage : Edam - Camembert - St Nectaire Cocktail de fruits au sirop Compote pommes-framboises 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 *					

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 = 3.46 €