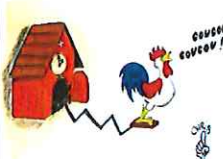


MENU

DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2019

*Menu conseillé en application des préconisations nutritionnelles en vigueur

Tous nos yaourts sont d'origine régionale (Puy de Dôme, Allier, Cantal ou Savoie)

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 16 SEPTEMBRE 	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales Confiture, Compote, Miel, Yaourt, Jus de fruits	Bouquet de crevettes fraîches* <u>ou</u> Salade de macédoine mayonnaise <u>ou</u> Salade verte/croutons Cervelas Orloff* <u>ou</u> Escalope de poulet Epinards sauce béchamel* <u>ou</u> Haricots beurre Cantal entre deux* <u>ou</u> Petit Soignon Glace au choix* <u>ou</u> Fruit de saison BIO	Salade coleslaw Saucisse d'Ardèche Gratin Dauphinois Fromage Fruit de saison
MARDI 17 SEPTEMBRE	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales, Miel, Confiture, Compote, Yaourt Jus de fruits Viennoiserie	Melon* <u>ou</u> Salade de tomates et mozzarella <u>ou</u> Salade verte et maïs Rôti de porc* <u>ou</u> Poisson à la sauce Bordelaise Dalh de lentilles corail BIO « maison » (curry, coriandre, lait de coco, cardamome)* <u>ou</u> Pommes de terre vapeur Roc du Malzieu <u>ou</u> Yaourt* Fruit de saison : raisin ou poire*	Feuilleté au chèvre Confit de cuisse de canette Petits pois Fromage Yaourt à la Grecque
MERCREDI 18 SEPTEMBRE	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales Confiture, Compote, Miel, Yaourt, Jus de fruits	Thon en salade* <u>ou</u> Salade fromagère Faux filet « minute »* <u>ou</u> Emincé de volaille à la crème Poêlée d'autrefois (pommes de terre, panais, carottes, oignons)* Brie <u>ou</u> Yaourt BIO origine Puy de Dôme* Fruit de saison* <u>ou</u> Ananas au sirop	Surimi mayonnaise Nuggets végétaux Ratatouille Fromage Glace au choix
JEUDI 19 SEPTEMBRE 	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales Confiture, Compote, Miel, Yaourt, Jus de fruits Viennoiserie	Pastèque BIO* <u>ou</u> Taboulé aux raisins <u>ou</u> Salade verte aux noix Poisson frais vapeur/citron* <u>ou</u> Coq au vin « maison » Crumble de courge butternut* <u>ou</u> Purée de céleri Edam BIO* <u>ou</u> Petit fripon Lingot créole (flan noix de coco/caramel)* <u>ou</u> Paris-Brest	Jambon de pays/beurre Colin d'Alaska aux corn-flakes Riz Fromage Fruit de saison
VENDREDI 20 SEPTEMBRE 	Au choix : Café, Thé, Chocolat, Lait, Beurre, Céréales, Miel, Confiture, Compote, Yaourt Jus de fruits	Salade Italienne (tomates, jambon cru, parmesan, pignons de pin)* <u>ou</u> Sardines et citron <u>ou</u> Salade verte/cubes de jambon Omelette « minute » aux oeufs BIO* <u>ou</u> Boulettes d'agneau sauce tomate Coquillettes* Morbier* <u>ou</u> Yaourt Fruits de saison : pomme ou prune*	

Le menu peut être modifié suivant les variations imprévues des effectifs et des approvisionnements.

L'Intendant,

H.ETTAHFI

Le Proviseur,

R. FLORID