

Menu du 17 au 21 Octobre 2022

Midi		Soir
Chausson jambon fromage ou Tartelette au thon ou Crudités variées ou Taboulé		Salade martiniquaise ou Salade de tomate
Emincé de dinde à l'italienne ou Aiguilettes de poulet ou Filet d'églefin Est et/ou Trio de légumes	Lundi 17	Rôti de porc ou rôti de dinde Semoule et/ou Légumes Tajine
Mousse au chocolat noir ou au lait		Yaourts abricot ou myrtille ou framboise
Crudités variées ou Salade de riz ou Asperges sauce blanche ou Choux corinthien ou Betteraves rouge-maïs		Concombres vinaigrette ou Pâté de foie
Boulettes de boeuf ou Boulettes de sarrasin ou Andouillettes Lyonnaise Frites et/ou Haricots verts	Mardi 18	Raviolis au fromage Poêlée méridionale
Yaourts citron ou fraise ou vanille AB		lle flottante
Crudités variées ou Salade bleu et poire ou Salade Eté d'endives ou Salade bretonne Blésotto ou Merguez sauce orientale	Mercredi 19	Toast au chèvre ou crudités variées Risotto indien Carottes vapeur
Semoule ou Brocolis AB ou Brownies	Mer	Coupe glacée liégeoise chocolat ou café
Rouleau de la mer ou Marquereau moutarte ou Crudités variées ou Taboulé		Œufs mayonnaise AB ou Betteraves rouges
Grignotte de poulet ou bœuf aux carottes ou Steak boulgour-lentilles Coquillettes ou courgettes cuisinées	Jeudi 20	Fricassée de volaille forestière Purée et/ou Brocolis
Eclair vanille-chocolat ou Tartelette aux myrtilles		Fromages blanc nature sucré ou aux fruits
Crudités variées ou Salade de penné au saumon ou Cervelas vinaigrette ou Salade landaise ou Chou-fleur à la polonaise	di 21	Menu à définir suivant effectif
Filet de poisson pané ou Sot l'y laisse de dinde au curry Pommes de terre au four ou Poêlée forestière	Vendredi 21	ivienu a uenimi sulvant enectii
Compote pomme ou banane ou fraise		
La Castiannaire adicinte		

La Gestionnaire adjointe

Delphine TREBOISNEL

Le Proviseur

Olivier CHAMPEAU