



Semaine du 13 au 17 septembre 2021

MENU

Lundi

Bol de salade bio
Crudités

Sauté de bœuf à la provençale
Fish'n chips

Frites
Duo de courgettes

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Barre glacée



Jeudi

Bol de salade bio
Crudités

Navarin d'agneau printanier
Filet de colin au curcuma

Pennes
Jardinière de légumes

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Beignet fourré



MENU VEGETARIEN

Crudités bio
Cake aux olives

Curry de pois chiche

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Crème brûlée



Vendredi

Bol de salade bio
Crudités

Palette de porc à la diable
Poisson pané

Purée de pomme de terre
Salsifis caramélisés

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Pana cotta aux fruits rouges



L'intendante















I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Oufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur


R. SAVEY