

MENU

Lundi 22 février 2021

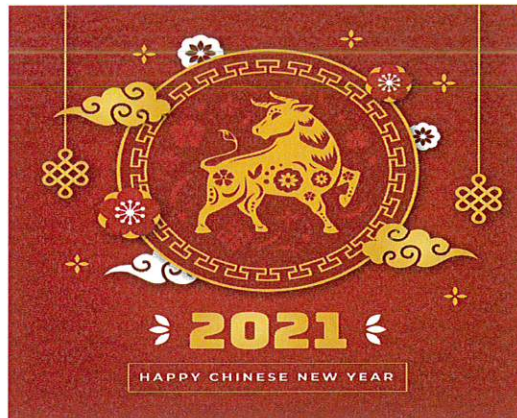
Salade Asiatique

Brochette de dindonneau laquée au caramel
Crevettes sautées à l'aigre douce

Riz façon cantonnais
Poêlée chinoise

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Tarte noix de coco
Letchis au sirop



Mardi 23 février 2021

Crudités

Steak haché sauce roquefort
Colin sauce à l'oseille

Pommes dauphines
Gratin de chou fleur

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Doony's sucré

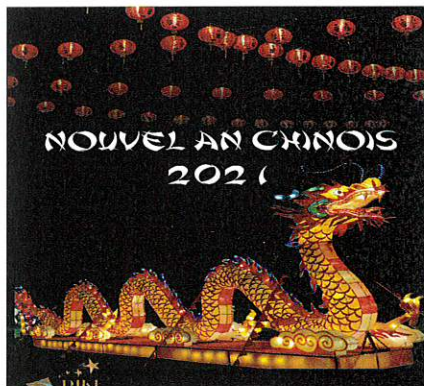
Mercredi 24 février 2021 MENU VEGETARIEN

Crudités

Lasagnes à la provençale
aux lentilles et emmental

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Gâteau Basque



Jeudi 25 février 2021

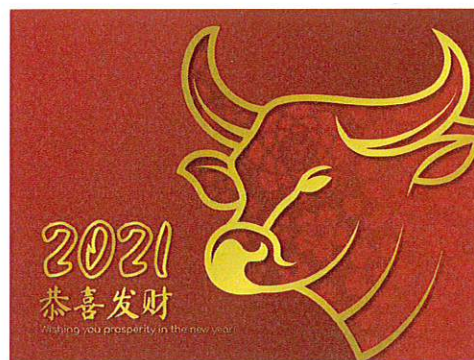
Crudités

Boulette d'agneau à l'indienne
Poisson blanc au pistou

Boulgour pilaf
Purée de courge

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Tarte aux pommes



Vendredi 26 février 2021

Crudités

Poulet basquaise
Filet de lieu sauce poivrons

Pennes
Haricots verts persillés

Fromage ou yaourt

Fruit
Compote
Entremet/Mousse















L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

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
	Oeufs 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