



Semaine du 20 au 24 septembre 2021

# MENU

## Lundi

### Bol de salade bio

Crudités

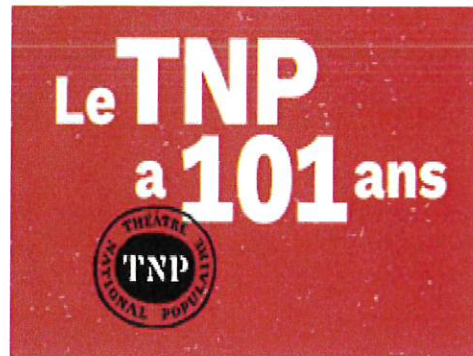
Filet mignon  
Pavé de poisson sauce bordelaise

Riz créole  
Carottes vichy

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Millefeuille

Antoine de Saint-Exupéry  
*Le Petit Prince*



## Mercredi

### MENU VEGETARIEN

Crudités bio  
Cake aux olives

Falafels fève  
Menthe et coriandre

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Entremets 3 chocolats

## Mardi

### Bol de salade bio

Crudités

Blanquette de veau a l'ancienne  
Filet de dorade sauce citron

Pommes grenailles  
Courgettes poêlées

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Tarte noix de coco



## Jeudi

### Bol de salade bio

Crudités

Cordon bleu  
Gratin de poisson

Ebly  
Haricots verts

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Flan pâtissier



L'intendante

I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

## Vendredi

### Bol de salade bio

Crudités

Boulette de bœuf sauce tomate  
Lamelle d'encornet en sauce















Spaghettis  
Ratatouille

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Donuts au sucre

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