

## Lundi 5 février 2018

Salade  
Tomate  
Salade de lentilles  
Carottes rapées

Emincée de dinde façon kebab  
Dos de colin Meunière

Purée  
Haricots verts

Yaourts aux fruits Bio

Salade de fruits  
Melon jaune  
Beignet aux pommes  
Beignet au chocolat



## Jeudi 8 février 2018

Salade de verte  
Salade Coleslaw  
Salade Calimero  
Salade haricots/thon

Sauté de porc  
Filet de hoki sauce béarnaise

Printanière de légumes  
Gratin de choux fleurs

Yaourt nature

Compote  
Banane  
Brownies  
Glace



## Mercredi 7 février 2018

Cervelas vinaigrette  
Salade Mexicaine  
Champignons à la grecque  
Salade niçoise

Croziflette  
Omelette ou Diot

Fromage Blanc

Salade de fruits  
Kiwi

Tarte myrtilles



L'intendante  
I. BOFFARD

Le Proviseur  
D. RAMO

## Mardi 6 février 2018

Salade verte  
Pizza

Chili con carne  
Paupiette de saumon

Riz  
Ratatouille

Fromage

Compote  
Orange  
Danette



## Vendredi 8 février 2018

Salade du Pêcheur  
Pâté de campagne  
Concombre aux crevettes















Foie de veau persillé  
Poisson pané meunière

Semoule sauce tomate  
Champignons sautés

Fromage

Salade de fruits  
Clémentine  
Tarte flan  
Pomme au four au beurre salé

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

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

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur  
  
D. RAMO