

MENUS DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2019

Plan alimentaire 3

PETITS DEJEUNERS	DEJEUNERS	DINERS
LUNDI 04.11 Café/pain frais bio /lait/chocolat/thé/ beurre/miel/confiture/ yaourt/jus de fruit/céréales	Artichaut à la parisienne ou salade lyonnaise ou salade du jour Bœuf bourguignon ou escalope de dinde Haricots blancs ou purée de brocolis Laitage/ fromage à la coupe Mousse au chocolat ou panna cotta et corbeille de fruits	Lentilles à l'échalote ou salade verte Tagliatelles au saumon Fromage / laitage Pomme au four et corbeille de fruits
MARDI 05.11 Café/pain frais bio lait/Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Crème d'avocats ou quiche aux poireaux ou salade du jour Saucisses de Toulouse ou dos de colin Haricots verts persillés et riz pilaf Fromage à la coupe/ laitage Tarte amandine ou compote et corbeille de fruits	Salade verte ou avocats Rôti de porc Crème de céleri Fromage / laitage Chouquettes et corbeille de fruits
MERCREDI 06.11 Café/pain frais bio /lait/ Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Salade de pommes de terre aux harengs ou œuf dur ou salade du jour Caille aux raisins /Petits pois au jus Fromage à la coupe/ laitage Trianon et corbeille de fruits	Salade verte ou chou rouge Curry de porc aux pommes de terre Fromage / laitage Entremet vanille et corbeille de fruits
JEUDI 07.11 Café/pain frais bio lait/Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Salami ou duo de carottes râpées ou salade du jour Choucroute garnie Fromage à la coupe / laitage Donut ou crème dessert et corbeille de fruits	Pâté en croute ou salade verte Œufs florentines Fromage / laitage Ananas rôti et corbeille de fruits
VENDREDI 08.11 Café /pain frais bio lait/Chocolat/Thé Beurre / Miel ou confiture Yaourt nature/Céréales Jus de fruits	Potage au potimarron ou rosette ou macédoine ou salade du jour Quenelle de poisson /Diots de Savoie Endives braisées /purée de carottes Fromage à la coupe ou laitage Yaourt bio vanille ou compote et corbeille de fruits	<u>Crudités</u> <u>Cuiditées</u> <u>Préparations protéinées</u> <u>Féculents</u> <u>Produits laitiers</u> <u>Produits sucrés</u>

Certains aliments contiennent des allergènes. Attention au moindre doute, demandez conseil à l'équipe de cuisine qui vous guidera.

En raison de la mise en œuvre d'une politique de réduction des déchets, le choix ne sera pas garanti jusqu'au dernier plateau. Le plan alimentaire sera bien respecté.

L'Adjoint Gestionnaire



Le Proviseur

