MENU

Semaine du 20 au 24 février 2023

Lundi

Bar salade
Cordons bleus
Pavé de poisson à la bordelaise
Farfalles
Gratin de chou-fleur
Laitage
Donuts au chocolat
Fruit

Mardi

Bar salade
Sauté de kangourou au kiwi
Pavé de poisson au citron
Purée de pommes de terre et patates douces
Haricots verts
Laitage
Verrine d'hiver au marron
Tartes au flan
Fruit

Mercredi

Croisillon à l'emmental
Lasagnes mexicaines
Laitage
Tarte poire chocolat
Fruit

Jeudi

Bar salade
Paupiette de veau
Accras de morue
Frites
Carottes Vichy
Laitage
Brownie croustillant au coco pops
Fruit

Vendredi

Bar salade
Sauté de porc
Filet de poisson à la moutarde
Riz madras
Légumes d'hiver
Laitage
Gauffre à la confiture de fraise
Fruit

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
	Œufs 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