

MENU - Semaine du 20 Novembre 2023 au 24 Novembre 2023

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

M I D I



menu bourguignon



ENTREES

PLATS PERIODIQUES

ACCOMPAGNEMENTS

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

Salade fermière
Concombre mimolette
Rôti de porc sauce à la bière
Lieu sauce échalote
Torti
Ratatouille
Bûche de chèvre
Fruit <b>bio</b>
gâteau au chocolat
crème catalane

Saucisson à l'ail
Carottes au citron
Blanquette de volaille au curry
Aile de raie à la grenobloise
Riz pilaf
Poêlée de légumes
Tome blanche
Fruit <b>bio</b>
forêt noire
Compote

Radis noir vinaigrette
Champignons à la crème
Boulettes Thai
Frites
yaourts aromatisés
Fruit <b>bio</b>
Eclairs divers

Jambon persillé
Gougères
Bœuf Bourguignon
Colin sauce moutarde
Pommes vapeur
Fenouil braisés
Saint Florentin
Fruit <b>bio</b>
Bavarois cassis
pain d'épice aux poires et chocolat

Terrine de poisson
Crudités variés
Palette sauce madère
Encornets à la sauce tomate
Boulgour aux petits légumes
Côte de blette tomatées
Yaourts aromatisés
Fruit <b>bio</b>
Glaces
Farandole de Desserts

S O I R

ENTREES

PLATS PERIODIQUES

ACCOMPAGNEMENTS

PRODUITS LAITIERS

DESSERTS

Frisée aux lardons
Chipolatas
Semoule
Yaourt aromatisé
Riz au lait sauce chocolat

Salade pâtes au surimi
Beignets de calamar sauce tartare
Blé
emmental
Ananas au caramel

Betteraves persillées
Cuisse de poulet au jus
jardinière de légumes
Yaourts aromatisés
croisillon abricot

Brocolis mimosa
Baguette Flammenkuche
Salade verte
yaourts aromatisés
cocktail de fruits

\* menu susceptible d'être modifié en fonction des contraintes d'approvisionnement

poisson à 90% label pêche durable MSC



La Chette de cuisine,

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

