



MENU SEMAINE DU 05 DECEMBRE AU 09 DECEMBRE 2022



Focus sur quelques plats maison

REPAS DU MIDI (Menu conseillé) (alternative végétarienne)

ENTRÉES	PLATS CHAUDS	LAITAGES	DESSERTS
---------	--------------	----------	----------

Menus susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements. -				
LU 05	Salad' bar : Préparations maison à base de légumes frais Céleri bio à la mimolette	Cordons bleus Riz bio Courgettes bio aux herbes Steaks hachés bio	Cantal Yaourts aromatisés	Fruits Liégeois
MA 06	Salad' bar : Préparations maison à base de légumes frais Soupe de pommes de terre et poireaux bio	Pâtes bio à la mexicaine Epinards à la crème Pâtes bio Sauté d'agneau aux abricots et épices	Yaourts aux fruits mixés Brie bio	Cocktail de fruits fruits
ME 07	Salad' bar : Préparations maison à base de légumes frais	Nuggets Frites bio Gratin de choux fleurs	Morbier bio Petits suisses aux fruits bio	Mousses au chocolat Fruits
JE 08	Salad' bar : Préparations maison à base de légumes frais Salade Khizou Mchermel	Couscous poulet merguez Couscous végétarien	Camembert bio Fromage blanc à la vanille	Gâteau au citron Fruits
PAIN	BIO			
VE 09	Salad' bar : Préparations maison à base de légumes frais	Dos de colin sauce arlequin Pommes de terre vapeur Jeunes carottes	Yaourts aux fruits bio Comté bio	Biscuits bio Fruits
		La Gestionnaire, P. ROURE	Le Proviseur, J.L. GORGOL	