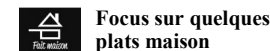


MENU SEMAINE DU 05 DECEMBRE AU 09 DECEMBRE 2022

 Focus sur quelques plats maison

REPAS DU MIDI (Menu conseillé) (alternative végétarienne)

REPAS DU SOIR

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

Velouté de **carottes bio**
au gingembre
Poisson meunière
Duo de haricots
Bûchettes du Vivarois
Fruits



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

Salade alsacienne
Tartes alsaciennes
Salade verte
Munster
Pain d'épices



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

Salad' bar
Tortellini ricotta épinards
Fromage bio
Milk-shakes aux fruits rouges



JE 08

Salad' bar :
Préparations maison à base de légumes frais
Salade Khizou Mchermel

PAIN



Couscous poulet merguez
Couscous végétarien



Camembert bio
Fromage blanc à la vanille

Gâteau au citron
Fruits

Salade composée
Echine de porc fumée
Lentilles bio
Mamirolle
Compote



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