



MENU ELABORE PAR L'EQUIPE DE CUISINE



Menu du 12 mai 2025 au 16 mai 2025

Les repas sont préparés sur place et peuvent être servis sans viande. *Les plats inscrits en italique sont « préparés maison »*

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner	<i>Bar à salades</i> *** <i>Blanquette de volaille</i> <i>Carottes Vichy</i> et purée *** Fromage *** Ile flottante ou fruit	<i>Salade composée</i> *** Saucisse blanche rôtie <i>Chou rouge aux pommes</i> Gnocchis au beurre *** <i>Fraises au sucre</i>	<i>Bar à salades</i> *** Tortellinis aux fromages <i>Sauce blanche</i> *** Fromage *** Tartelette aux fruits	<i>Salade verte</i> Entrée chaude : pizza *** <i>Emincé de bœuf à la Tzigane</i> <i>Riz et petits légumes</i> *** *** Fromage *** Compote de pomme ou fruit	<i>Bar à salades</i> *** <i>Filet de limande au citron</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Poêlée de légumes</i> *** Fromage *** Yaourt aromatisé
Dîner	<i>Salade verte</i> <i>Assiette barbecue - Frites</i> Fromage <i>Brioche maison</i> ou fruit	<i>Salade verte</i> <i>Crêpes façon Bretonne</i> Yaourt	<i>Salade de tomate basilic</i> <i>Lasagnes et salade verte</i> <i>Salade de fruits maison</i>	Sortie des internes : repas à la pizzeria	Bon week end

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs, notamment de la date limite de consommation ou d'un problème de livraison.

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16/03/2017)

Textes applicables : règlement UE n°1169/2011 et décret n° 2015-447 du 17/04/2015. Liste consultable sur panneau d'affichage.

L'Intendante
Mme Schmitt

Le Proviseur
M. Guillaume