



MENU ELABORE PAR L'EQUIPE DE CUISINE



Menu du 31 mars 2025 au 04 avril 2025

	Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Déjeuner	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p><i>Salade mozzarella</i> ***</p> <p><i>Omelette aux fines herbes</i></p> <p><i>Torsades à la crème, brocolis</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Mille-feuille ou fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p>Poisson Corn-flakes</p> <p><i>Ratatouille et boulghour</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p><i>Jambon à l'os de la boucherie locale</i></p> <p><i>Sauce brune</i></p> <p><i>Gratin dauphinois</i></p> <p><i>Tomates à la provençale</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p><i>Far breton aux pruneaux</i> ou fruit</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p>Tortellinis aux 4 fromages ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Yaourt bio fraise ou banane</p>	<p><i>Bar à salades</i> ***</p> <p><i>Burger</i></p> <p>Frites ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Glace</p>
Dîner	<p><i>Salade de fenouil</i></p> <p><i>Rougail saucisse</i></p> <p><i>Riz créole</i></p> <p>Yaourt</p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Wrapp à la volaille</i></p> <p><i>Mousse au chocolat maison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Ragoût de bœuf à l'ancienne</i></p> <p><i>Pâtes</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade verte, avocat au thon</i></p> <p><i>Pâté lorrain</i></p> <p>Fromage blanc sur coulis de fruits</p>	<p>Bon week end</p>

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

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