



MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 09 mars 2026 au 13 mars 2026



	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner	<i>Bar à salades</i> <i>Potage</i> *** <i>Roti de dinde sauce moutarde</i> <i>Carottes et pommes de terre à l'ail</i> *** Fromage *** <i>Semoule tiède sauce au chocolat</i> ou fruit	<i>Bar à salades</i> <i>Potage</i> *** <i>Choucroute aux trois viandes</i> *** Fromage *** Yaourt bio au sucre de canne ou fruit	Assiette de jambon cru Serrano <i>Potage</i> *** Cuisse de poulet Semoule et légumes couscous *** Fromage *** Crème brûlée maison ou fruit	Nem de légumes et beignet de calamars *** <i>Emincé de bœuf à la chinoise</i> <i>Riz cantonnais</i> *** Fromage *** <i>Cake à l'ananas maison</i> ou fruit	MENU VEGETARIEN <i>Bar à salades</i> <i>Potage</i> *** Croustillant au cheddar <i>Epinards à la crème</i> <i>Coquillettes sauce tomate</i> *** Fromage *** Glace ou fruit
Dîner	<i>Salade de radis blanc</i> Boulettes de bœuf Haricots blancs, <i>céleri braisé</i> <i>Gâteau maison</i>	<i>Salade de cervelas</i> Sauté de canard <i>Spaetzle maison</i> Fruit	<i>Bar à salades</i> Jambon braisé <i>Purée crécy</i> Yaourt	<i>Salade d'avocat</i> <i>Tagliatelles au saumon fumé</i> Fruit	Bon week end

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