

MENU DE LA SEMAINE du 18 avril au 22 avril 2016

Lundi 18 Avril 2016

Duo de melon/jambon sec - Salade iceberg ou sombrero - Pamplemousse garni - Radis/beurre
Carbonara ou bolognaise - Filet de julienne Éloïse - Spaghettis au beurre - Boulgour -
Brunoise de légumes
Fruit du jour en plus - Liégeois chocolat/vanille ou café - Entremets pistache ou citron -
Ananas éventail - Salade de fruits - Crème brûlée

Mardi 19 avril 2016

Buffet fraîcheur et son salad bar
Jambon grillé - Canette de canard à l'orange - Langue de bœuf sauce tomate au cornichons -
Endives gratinées - Julienne de légumes - Purée de pommes de terre
Camembert ou St Nectaire en plus - Fromage blanc à la framboise - Yaourt brassé - Salade
d'orange - Salade de poire aux noisettes - Pomme - Fraises sauce fruits rouges

Mercredi 20 avril 2016

Tomate à la Mozzarella - Farandole de salades aux fruits secs - Salade piémontaise
Tranche de gigot grillée - Sauté de bœuf au cumin - Crépinette de porc sauce moutarde
Flageolets au jus - Riz confetti - Tomate à la provençale
Fruit du jour en plus - Mousse au chocolat/éventail - Pithiviers aux pommes - Donuts - Petits
suisses au chocolat

Jeudi 21 avril 2016

Salade bar de crudités et sauces maison
Poulet rôti sauce brune - Omelette charcutière - Andouillette sauce moutarde à l'ancienne -
Chou vert Bio braisé - Pommes de terre vapeur - Épinards à la muscade
Brie - Maroilles - Kiwis aux vermicelles multicolores - Carpaccio d'ananas - Fromage blanc à la
pomme - Yaourt feuilleté de mousse chocolaté - Reine claudie au sirop

Vendredi 22 avril 2016

Betteraves crues au vinaigre de framboise - Salade verte aux pommes et noix - Œufs dur
mimosa - Chou-fleur/brocolis sauce bulgare - Lentilles en salade lardées
Rôti de bœuf sauce poivre - Sauté de porc aux champignons - Foie de veau grillé - Petits pois
carottes à la française - Purée de céleri
Fruit du jour - Banane au chocolat et aux amandes - Compote d'abricots ou de pommes -
Danette expresso - Brioche au pépite de chocolat - Petit filou - Yaourt nature sucré

Le Proviseur,

Claude Lebrun

Le Gestionnaire,

Jasky Cuvillon