



1er service: 11h15
2ème service: 12h15

MENU DE LA SEMAINE du 25 avril au 29 avril 2016

Lundi 25 avril 2016

Potage au cresson - Champignons sauce bulgare - Tomate, poivron et maïs lardé - Salade indienne - œuf à la Russe

Chipolatas grillées aux herbes - Saucisse de volaille grillée - Tripes à la mode de Caen - Courgettes provençales - Choux de Bruxelles lardés - Potatoes aux herbes

Fruit du jour en plus - Yaourt nature sucré - Fromage blanc à la mûre - Mousse framboise/cigarette russe - Reine claudes et mirabelle au sirop

Mardi 26 avril 2016

Salade bar de salades composées et ses assaisonnements

Émincé de bœuf au paprika - Tajine d'agneau - Gigot à la méchoui - Semoule aux petits légumes - Haricots verts BIO - Pomme de terre rôtie

Babilou ou Petit louis en plus - Petits suisses aromatisés - Faisselle au coulis de fruits rouges - Tarte au flan - Salade de fruits du printemps maison

Mercredi 27 avril 2016

Avocat vinaigrette/surimi crabe - Endives et œufs durs en salade - Riz au thon citronné

Côte de porc milanaise sauce peperonata - Rôti de bœuf - Coquille - Haricots plats au beurre - Carottes au jus BIO

Fruit du jour en plus - Panna cotta aux fraises - Crème renversée - Fromage blanc aux fruits rouges - Compote de pommes/framboise maison

Jeudi 28 avril 2016

Buffet de cuisines ketchup/mayonnaise

Filet de poisson meunière sauce tomate oignons - Aile de raie aux câpres - Saucisses de Strasbourg - Blé citronné - Pommes vapeur persillées

Comté ou Mimolette en plus - Pomme au four - Fromage blanc au miel - Salade de pommes tricolore ou aux fruits rouges - Tarte aux fraises

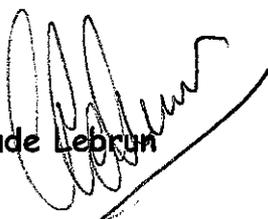
Vendredi 29 avril 2016

Concombre vinaigrette au bleu - salade de carottes et radis sauce crème - Asperges blanches - Sardines au beurre

Steak haché BIO grillé sauce poivre - Boudin noir grillé - Foie de veau à l'anglaise - Riz pilaf - Compote de pommes - Salade verte - Pomme noisette

Fruit du jour en plus - Crème dessert vanille - Riz au lait - Entremets citron ou chocolat - Pomme au four caramel - Yaourt à boire

Le Proviseur,


Claude Lebrun

Le Gestionnaire,


Jacky Cuvillon