

MENU DE LA SEMAINE du 14 Mars au 18 Mars 2016

Lundi 14 Mars 2016

Crudités de courgettes - Radis/beurre - Chicorée et fenouil au citron - Taboulé Tunisien - Cornet de macédoine

Rôti de bœuf - Steak haché - Sauce tomate - Spaëtzle - Pommes pin - Tomates provençales
Fruit du jour en plus - Mousse aux smarties - Petits suisses sucré - Crème pâtissière à l'ananas - Mirabelle ou reine claudie au sirop

Mardi 15 Mars 2016

Buffet de salade composés et ses condiments

Raviolis gratiné - Filet mignon ou côte de porc sauce moutarde - cœur de laitue au jus - Chou vert braisé - Riz pilaf

Fromage en portion en plus - Coupelle de compote de pommes/framboises - Éclair au café

Mercredi 16 Mars 2016

Sardine au beurre - Hareng doux fumé - Salade sombrero lardé - œuf dur mayonnaise - Croquant de radis sauce bleu

Steak haché de veau sauce poivre - Pizza royale et sa salade - Coquillettes au beurre - Lentilles vertes lardé

Fruit du jour en plus - Yaourt aromatisé - Fromage blanc aux pépites de chocolat - Salade d'orange à la fleur d'oranger - Pomme bicolore au miel

Jeudi 17 Mars 2016

Salade bar crudités/ketchup/mayonnaise

Collet fumé - Saucisse de Toulouse sauce printanière - Lard rôti - Escalope de volaille à l'estragon - Côtes de blettes au jus - Purée - Duo de haricots

Beaufort ou Pastour en plus - Ananas en éventail chantilly - Dessert lacté - Salade de fruits du printemps

Vendredi 18 Mars 2016

Salade printanière - œuf dur à la Russe - Mesclun aux noix - Friand au fromage -

Pamplemousse rose sucré - Pommes de terre au fromage frais

Couscous Royal (Poulet, Merguez, Agneau) - Sauce harissa

Fruit du jour en plus - Yaourt à la vanille - Tarte au flan - Entremets à la pistache ou au chocolat/chantilly

Le Proviseur,

Claude Lebrun

Le Gestionnaire,

Jacky Cuvillon