

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

**MENU DE LA SEMAINE du 05 Octobre au 09 Octobre 2015**

**Lundi 05 Octobre 2015**

Cœur de palmiers sauce cocktail - Courgettes râpées aux crevettes - Betterave rouge - Radis/beurre - Salade Indienne ou strasbourgeoise  
Émincé de porc aux olives - Omelette aux trois fromages - Sauce Mornay - Boulgour - Ebly - Purée de carottes  
Fruit du jour en plus - Salade d'agrumes - Dessert lacté - Raisin noir et blanc - Mousse au chocolat/cigarette Russe - Fromage blanc à la vergeoise

**Mardi 06 Octobre 2015**

Salade bar de salades composées  
Steak haché à la Lyonnaise - Entrecôte grillée sauce poivre - Lapin à la Flamande - Gratin de céleri - Riz pilaf - Haricots beurre  
Camembert ou époisses - Chou à la crème - Ananas en éventail - Tarte grillée à la cerise ou pommes - Orange - Liégeois au chocolat

**Mercredi 07 Octobre 2015**

Asperge sauce au yaourt - Pâté en croûte ou à la louche - Rosette Lyonnaise ou saucisson sec/cornichon - Salade de champignons de paris ou à la Grecque  
Rôti ou foie de veau à l'Anglaise - Tajine d'agneau - Pommes boulangères - Semoule - Salade  
Fruit du jour en plus - Fromage blanc aux fruits - Yaourt nature sucré - Dés d'ananas à la vanille - Salade de fruits à la fleur d'oranger

**Jeudi 08 Octobre 2015**

Salade bar de crudités et cuitités  
Coquelet rôti et son jus - Escalope de porc au Gouda - Pommes chips - Printanière de légumes - Épinards à la crème  
St môret ou chèvre - Raisin blanc - Île flottante - Gaufre de Bruxelles à la vergeoise - Mousse nougat au miel - Poire William - Crème pâtissière à l'ananas

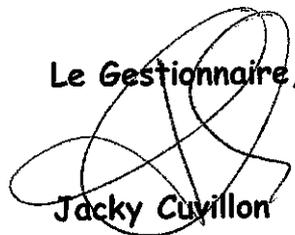
**Vendredi 09 Octobre 2015**

Salade piémontaise - Macédoine de légumes/œuf dur vinaigrette - Tomate au thon - Feuille de chêne fromagère - Radis/beurre  
Dos de colin sauce béarnaise - Filet meunière - Saucisse de Strasbourg - Polenta - Carottes à la crème - Macaronis Gruyère râpé ou parmesan  
Fruit du jour en plus - Pomme au four caramel - Coupe de fruits rouges - Glace - Mousse à la framboise - Dessert lacté

Le Proviseur,

  
Claude Lebrun

Le Gestionnaire,

  
Jacky Cuyillon