

MENU DU 12/03/18 AU 16/03/18

Légumes et fruits crus - Légumes et fruits cuits - Féculents - Produits laitiers - Plats protidiques

Pain de type 80 (riche en minéraux et en fibres) - Fruits et salade verte à disposition à tous les repas.

PETIT DEJEUNER	
Café, thé, chocolat, lait, pain, beurre, confiture, céréales, yaourt, fruit	
DEJEUNER	DINER
L U N D I <p>salade de pâtes Alaska (surimi, ananas, courgettes...) maison / salade verte </p> <p>filet de poulet au bleu d'Auvergne ou fondant de poulet rôti aux pommes/ choux fleur BIO vapeur </p> <p>fromage St Paulin, Bûchette de chèvre ou fromage blanc kiwis, oranges, banane</p>	<p>endive aux pommes et fourme d'Ambert </p> <p>filet de poisson à la crème de poireau </p> <p>printanière de légumes fromage ou yaourt aromatisé crème dessert chocolat</p>
M A R D I <p>salade de tomates mozza ou salade de courgettes au </p> <p>parmesan ou velouté de courgettes au pesto/salade verte lasagnes de bœuf local   </p> <p>from. Italien Grana Padano, Tallegio ou yaourt aromatisé compote</p>	<p>pamplemousse cordon bleu poêlée de légumes grillés fromage ou yaourt </p> <p>pêche façon melba</p>
M E R C R E D I <p>maïs a la catalane ou salade d'artichauts </p> <p>/ salade verte</p> <p>sauté de canard à l'orange et pain d'épice </p> <p>poêlée de carottes BIO </p> <p>from. AOP St Nectaire, Laguiole ou yaourt aromatisé local flan aux abricots et noix de coco maison ou flan patissier</p>	<p>poireaux vinaigrette mimosa </p> <p>sauté de lapin à l'ancienne </p> <p>pommes vapeur fromage ou petit suisse nature ananas</p>
J E U D I <p>asperges ou salade de haricots verts </p> <p>salade verte</p> <p>cassoulet* (porc local) maison </p> <p>pied de cochon* pané </p> <p>fromage Carré d'Aurillac, Savaron ou yaourt pomme, kiwis, banane</p>	<p>cèleri rémoulade au curry </p> <p>croque monsieur* maison </p> <p>salade verte fromage ou petit suisse au fruit salade de fruits</p>
V E N D R E D I <p>taboulé maison </p> <p>salade verte</p> <p>filet de carrelet meunière </p> <p>gratin de courgettes</p> <p>fromage portion/glace bâton pain BIO</p>	

Le proviseur

l'infirmière

la gestionnaire

|

