




















MENU DU 26/02/18 AU 02/03/18

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>asperges ou pêches au thon </p> <p>salade verte</p> <p>assiette de kebab sauce blanche maison </p> <p>frites potatoes</p> <p>fromage Brie, Savaron ou yaourt</p> <p>clémentines, orange, banane, pomme</p>	<p>salade de chèvre chaud </p> <p>quenelle de brochet à l'armoricaine</p> <p>épinards à la crème </p> <p>fromage ou petit suisse nature</p> <p>liégeois au fruit </p>
M E N U C H I N O I S <p>nem de crevette ou poulet ou samossa de boeuf /</p> <p>salade verte</p> <p>porc local au caramel ou émincé de bœuf aux oignons </p> <p>riz cantonais maison </p> <p>from.AOP St Nectaire, Four.de Montbrison ou fromage blanc</p> <p>ananas ou pomelo chinois ou kaki</p>	<p>soupe chinoise</p> <p>émincés de dinde aigre doux </p> <p>tempura de légumes</p> <p>fromage ou yaourt</p> <p>salade de fruits exotiques </p>
M E R C R E D I <p>charcuterie* locale ou œuf dur mimosa/</p> <p>salade verte </p> <p>cuisse de poulet basquaise </p> <p>poêlée d'haricots verts ou poêlée d'asperges </p> <p>fromage Etorcky, Carré d'Aurillac ou yaourt</p> <p>banane, pommes, kiwis BIO</p>	<p>pamplemousse</p> <p>paupiette de veau sauce tomate </p> <p>et champignons</p> <p>purée</p> <p>fromage ou petit suisse au fruit</p> <p>île flottante </p>
J E U D I <p>velouté Dubarry à la fourme d'Ambert ou salade de soja</p> <p>ou céleri rémoulade/ salade verte </p> <p>filet de poisson frais coco curry </p> <p>blé pilaf aux petits légumes </p> <p>from. Montboissier, Bûchette de Chèvre ou yaourt aro.local</p> <p>compote de fruits</p>	<p>champignons à la grecque </p> <p>croissant au jambon* maison </p> <p>salade verte</p> <p>fromage ou yaourt</p> <p>kiwis</p>
V E N D R E D I <p>salade verte composée (lardons*, croûtons, fromage, tomates, gésiers ...)</p> <p>tortellini de bœuf ou ricotta épinard/sauce tomate maison</p> <p>fromage portion</p> <p>crème dessert chocolat ou vanille</p> <p>pain BIO</p>	

Le proviseur

l'infirmière

la gestionnaire

