

Menu de la semaine du 16 au 20 octobre 2023

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
MENU MIDI				
Buffet de crudités Boulettes de bœuf sauce Catalane OU Lamelles d'encornet panées Gnocchis/Épinards Fromage ou Yaourts Crème dessert Fruits de saison	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Buffet de crudités Tartes tomates chèvre OU Tarte au fromage Duo haricots verts et beurre Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Panismile Kebab OU Panismile tomate mozzarella Courgettes sautées Fromage ou Yaourts Crème dessert Fruits de saison	Buffet de crudités OU Crêpes au fromage Sauté de dinde à l'Espagnole OU Poisson à l'Espagnole Julienne de légumes/Riz Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Poulet d'Halloween OU Fish and chips Purée de patate douce Fromage ou Yaourts Donuts Halloween Fruits de saison
MENU SOIR				
Buffet de crudités Brochette de dinde OU Brochette de poisson Pommes de terre sautées Chou-fleur Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Steak de bœuf OU Poisson pané Frites Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Sauté de poulet à la Créole OU Poisson à la Créole Spaghettis Fromage ou yaourts Éclair au chocolat Fruits de saison	Buffet de crudités Rougail de saucisse OU Rougail de poisson Semoule/poivrons sautés Fromage ou Yaourts Fruits de saison	

LA GESTIONNAIRE

Madeleine CUTILLO



LE PROVISEUR

Gilles MARTINEZ

Les légumes sont aujourd'hui incontournables à une alimentation saine.

Les élèves qui souhaitent des féculents devront en faire la demande au personnel de service.

A titre exceptionnel, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages et des effectifs