

Menu du 15 au 19 janvier 2024

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
MENU MIDI				
Buffet de crudités Sauté de porc Tandoori OU Poisson façon Tandoori Boulgour/Courgettes Fromage ou Yaourts Crème dessert Fruits de saison	Buffet de crudités Couscous de poulet Boulette de viande OU Couscous de poisson Semoule et légumes Fromage ou Yaourts Beignet de pomme Fruits de saison	MENU VEGETARIEN Buffet de crudités Panismile tomate mozzarella Fondue de poireaux Fromage ou Yaourts Crème dessert Fruits de saison	Buffet de crudités Émincés de bœuf curry coco OU Poisson Curry Pâtes et poivrons Fromage ou Yaourts Crème dessert Fruits de saison	Buffet de crudités Wings de poulet Tex Mex OU Poisson Tex Mex Haricots rouges et maïs Fromage ou Yaourts Crème dessert Fruits de saison
MENU SOIR				
Buffet de crudités Boulette de bœuf OU Saucisse végétale Gratin de pomme de terre Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Côte de porc aux oignons OU Poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Croque-Monsieur Croque Tomato Fromage ou Yaourts Fruits de saison	Buffet de crudités Hachis Parmentier OU Hachis de poisson Salade verte Fromage ou Yaourts Éclair au chocolat 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