

Menu de la Semaine du 06 au 10 octobre 2025

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand Au Fromage Friand À La Viande Steak Boeuf sauce poivre Boulgour à la tomate Purée De Carottes bio Haricot Beurre Sauté À L'ail Fromage portion Yaourt Au choix	Macédoine Garnie À La Ciboulette Charcuteries Assorties Sauté de poulet citron confit olive Semoule De Blé bio Poelée de légumes et pois chiches Fromage frais ail et fines herbes Yaourt Aux Fruits Au Lait Entier	Samossa au fromage Nems au poulet Tacos à la viande Tacos végété Frites Fromage Pêches Au Coulis/ Amandes Grillées	Salade basque Jambon Blanc Poisson bordelaise Beignet De Calamar Riz bio créole Curry d' aubergines Beignet Au Chocolat Fruit De Saison	Salade Strasbourgeoise Pamplemousse Rôti De Porc À L'ail Plat- anti gaspi Pommes Boulangères Fondue De Poireaux Liegeois aux choix Compote

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betterave Maïs Escalope de dinde en sauce Gratin de légumes et pomme de terre Laitage Palmiers	Oeuf dur mayonnaise Pané fromager Coquillettes Au Beurre Laitage Gateau Petit Beurre	Surimi Mayonnaise Tomates Farcies Quinoa aux petits légumes Laitage Cake aux fruits	Carottes Râpées Cuisse de poulet aux champignons Blé aux petits légumes Laitage Madeleine	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine. La composition des repas est susceptible d'être modifiée

Petit déjeuner au choix :

Café, chocolat, lait, thé
Pain, céréales, pain au lait, brioche, pain grillé
Beurre, confiture, miel
Jus de fruits, fromage blanc, yaourts, fruits

Légende :

Plat comportant des produits bio →



La Gestionnaire



Le Proviseur

