

Menu de la Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate Féta Concombre À La Crème	Salade Milanaise Artichaut en salade	Soupe De Légumes Beignet de calamars	Gaspacho Andalou Jambon ibérique	Coleslaw Crudité du jour
Sauté de poulet au citron à la grecque	Pâtes Carbonara Pâtes au fromage	Steak Boeuf sauce poivre Bacalhau a bras	Tortilla aux pomme de terre et oignons	Fish and chips Petit pois
Duo de céréales Aubergine grillée a l' ail		Purée de pomme de terre maison	Paëlla aux fruits de mer	Frites Pommes Sautées
Crème Dessert Carré frais	Panna cotta Fruits de saison	Fromage Ananas frais	Crème catalane Salade de fruits	Tarte aux pommes crumble Fruit De Saison

Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Asperges Mimosa	Oeuf dur mayonnaise	Avocat Vinaigrette	Carottes Râpées	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine. La composition des repas est susceptible d'être modifiée
Cordon Bleu	Poisson Pané	Sauté De Veau Marengo	Escalope De Dinde Viennoise	
Beignet de bocolis	Riz Aux Champignons	Macaroni Au Beurre	Flan de légumes	
Laitage au choix Madeleine	Laitage au choix Gateau Petit Beurre	Laitage au choix Biscuits	Laitage au choix cake aux fruits	

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

Le Gestionnaire

Le Proviseur



Légende :

Plat comportant des produits bio →

