

Menu conseil selon plan alimentaire

- Fruits et Légumes cuits
- Fruits et Légumes crus
- Poissons ou fruits de mer
- Viande bœuf, agneau, veau
- Œufs, volaille ou porc
- Féculents
- Produits laitiers, Produits sucrés




Semaine du 18 au 22 mars 2024

**Le chef et son équipe
vous souhaitent un bon appétit !**



Menus élaborés par les élèves de 6^{ème}

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Œufs mayonnaise	 Taboulé légumes frais et menthe	Entrées du jour	 Salades vertes mélangées	Salade macédoine
 Blanquette de poulet	 Emincé de porc au curry	 Poisson en papillote	 Sauté de bœuf sauce basquaise	 Dos de colin sauce vierge
 Riz étuvé	 Brocolis vapeur	 Tagliatelles de légumes	 Haricots beurre	 Pommes vapeur
 Plat végétarien Emincé végétal à la crème	Blé complet au curry et lait de coco		Egrené végétal sauce basquaise	Tortilla pommes de terre à la crème d'ail
 Flan vanille nappé caramel	Mimolette	 Plateau de fromages	 Yaourt bressan	 Camembert
Fruits de saison	 Crème au chocolat	Dessert du jour	 Tarte au sucre	Fruits de saison

Les menus sont susceptibles de changer, selon les arrivages.