



MENU

du Lundi 3 Septembre 2018
au Vendredi 7 Septembre 2018



	Déjeuner	Dîner
Lundi 3 Septembre	<p>Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Melon ou Verrine de saumon ou Tomate / oeuf dur</p> <p>Escalope de dinde aux champignons ou Poisson du jour</p> <p>Coquillettes 1/2 tomate provençale</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Salade de fruits / fraises ou Eclair au chocolat ou vanille ou Fruit ou Compote meringuée</p>	<p>Assortiment de crudités</p> <p>Omelette fromage</p> <p>Pommes rosties Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Crêmos caramel / palet breton ou Fruit</p>
Mardi 4 Septembre	<p>Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Pâté de campagne ou Salade océane ou Salade grecque</p> <p>Saucisse de Toulouse ou Poisson du jour</p> <p>Semoule Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Tartelette au citron ou Panna cotta framboise ou Fruit ou Compote meringuée</p>	<p>Assiette de crevettes mayonnaise</p> <p>Croque-monsieur au chèvre</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Fromage blanc aux fraises ou Fruit</p>
Mercredi 5 Septembre	<p>Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Melon / pastèque ou Salade monégasque ou Salade Marco-Polo</p> <p>Steak haché aux poivres ou Poisson du jour</p> <p>Gratin dauphinois Haricots verts</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Fraisier ou Ananas frais / chantilly ou Fruit ou Compote meringuée</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Emincé de porc au caramel</p> <p>Quinoa Emincé de fenouil</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Entremet vanille crumble chocolat Fruit</p>
Jeudi 6 Septembre	<p>Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Cervelas ou Tomate mozzarella ou Salade hivernale</p> <p>Cuisse de poulet tandori ou Poisson du jour</p> <p>Frites Ratatouille</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Glace ou Mousse au chocolat noir ou Fruit ou Compote meringuée</p>	<p>Terrine forestière</p> <p>Filet de poisson frais beurre citron</p> <p>Céréales à l'indienne Fondue de poireaux</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Far aux pommes ou Fruit</p>
Vendredi 7 Septembre	<p>Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Melon ou Œufs mimosa ou Gâteau de courgettes / sardines</p> <p>Sauté de veau marengo ou Poisson du jour</p> <p>Riz pilaf Gratin de carottes</p> <p>Yaourt ou Fromage</p> <p>Crème brûlée ou Fraises au sucre ou Fruit ou Compote meringuée</p>	<p>LES SALADES</p> <p><u>Salade océane</u> : Salade, Céleri, Maïs, Saumon fumé, Tomate, Persil, Mayonnaise.</p> <p><u>Salade grecque</u> : Salade, Tomate, Concombre, Fêta, Persil, Vinaigrette.</p> <p><u>Salade monégasque</u> : Pomme de terre, Tomate, Œuf, Anchois, Vinaigrette.</p> <p><u>Salade Marco Polo</u> : Pâtes tortis multicolores, Surimi, Tomate, Estragon, Persil, Citron, Mayonnaise.</p> <p><u>Salade hivernale</u> : Endive, Maïs, Raisin, Fruits secs, Pomme, Vinaigrette.</p>

NB : Ce menu est susceptible de modifications selon l'approvisionnement.

L'Agent
Comptable
La Gestionnaire,
Nathalie LE SCOLAN

Chef de cuisine : Fabrice VERNIER

Le Proviseur,
Jean-Pierre L'HOTELLIER

