
















Menu du 15 mai au 17 mai 2023

La conception des menus est liée aux contraintes d'équilibre alimentaire, de l'introduction de produits locaux et bio, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des livraisons et des pénuries alimentaires ainsi que la gestion des effectifs présents. Pour ces raisons, le choix dans les menus ne peut pas être toujours assuré jusqu'à la fin du service .

<p>Lundi 15 mai</p>	<p> Batavia tomate emmental M ou salade sombrero M ou pamplemousse sucre</p> <p> Pavé de porc à la diable ou émincé de dinde curry coco M</p> <p>Gratin de cotes de bettes M ou  céréales gourmandes</p> <p>Brie de meaux à la coupe ou  vache qui rit</p> <p>Panna cotta M ou mousse au chocolat</p>	<p> Radis beurre M</p> <p>Dos de colin dieppoise</p> <p> Pennes</p> <p>Kiri chèvre</p> <p> Flamby</p>
<p>Mardi 16 mai</p>	<p>Asperges mayonnaise aux agrumes M ou  betteraves rouges aux pommes M</p> <p>Cassoulet toulousain M</p> <p>ou crépinette de volaille sauce forestière petits pois et carottes</p> <p> Yaourt ou  rondelé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Buffet froid M</p> <p> Fromage blanc</p> <p> Compote de pomme</p>
<p>Mercredi 17 mai</p>	<p>Wrap aux légumes croquants et haricots rouges M</p> <p>Jambon à l'os sauce madère M ou tomate farcie sarasin champignon M</p> <p>Ratatouille fraîche M ou pomme de terre sautées M</p> <p> Livarot à la coupe</p> <p>Œuf à la neige M</p>	
		<p>Menu en bleu = conseillé selon plan alimentaire Poisson sur demande à chaque repas.</p> <p>Plat en vert = végétarien</p> <p>Logos de qualité   </p> <p></p> <p>M= fait maison</p>

Le Gestionnaire,
Jean Gabriel Boulet

Le Proviseur,
Christian Grisard