








Menu de la semaine du 8 au 12 avril 2024

Parcours diététique conseillé

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
MIDI	ENTRÉE	Crêpe jambon fromage <u>Céleri rémoulade</u> Salade Atlantide Museau vinaigrette 	Salade de riz marine Mousse de foie Céleri rémoulade Maquereau à la tomate <u>Carottes râpées</u>	Entrées variées	Salade de gésiers Riz mexicain <u>Tomates basiliques</u> Surimi mayonnaise	<u>Radis beurre</u> Concombres à la grecque Œuf mayonnaise Salade irlandaise
	PLAT PRINCIPAL	<u>Boulettes végétales</u> Boulettes de bœuf à l'orientale Rôti de veau	Cordon bleu <u>Rôti de porc vallée d'auge</u> Poisson du jour	<u>Enchiladas</u> Poisson 	Bolognaise Carbonara <u>Poisson du jour</u>	<u>Hamburger végétarien</u> Cheeseburger Tajine d'agneau aux fruits secs
	ACCOMPAGNEMENT	<u>Cœur de blé</u> <u>Brocolis</u>	<u>Purée</u> <u>Ratatouille</u>	<u>Riz</u> <u>Carottes</u>	<u>Spaghettis</u> <u>Tomate provençale</u>	Frites  <u>Haricots verts</u>
	LAITAGE	Fromage / <u>Yaourt</u>	Fromage / <u>Yaourt</u>	Fromage / <u>Yaourt</u>	Fromage / <u>Yaourt</u>	Fromage / <u>Yaourt</u>
	DESSERT	Mousse chocolat chantilly Tarte tropézienne Yaourt aromatisé Entremets <u>Fruit</u> 	Tiramisu aux spéculos Yaourt aux fruits Salade de fruits Crème dessert <u>Fruit</u>	Flan mexicain Yaourt <u>Fruit</u>	Tarte fine aux pommes Petits suisses  Flan caramel Yaourt <u>Fruit</u>	Donuts Fromage blanc aux fruits Yaourt fraise bio Compote de pommes <u>Fruit</u>
SOIR	ENTRÉE	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
	PLAT PRINCIPAL	Poisson pané	Paupiette	Emincé de bœuf aux oignons	Pillon de poulet tex mex	Galette au beurre lardons
	ACCOMPAGNEMENT	Riz / Légumes	Pâtes / petits pois	Semoule / Légumes	Pommes de terre sautées	Salade
	LAITAGE	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit	Fromage / Fruit
	DESSERT	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés	Desserts variés

La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les contraintes techniques et/ou organisationnelles peuvent nous conduire à modifier le menu.

Le chef cuisinier,

Fabrice RIGOUT 

L'adjoint gestionnaire,

Fabrice NEVEU 

Le Proviseur,

Régis MICHAUD 

