

Menu

Semaine du 10 décembre au 14 décembre 2018

	MIDI	SOIR
LUNDI 10	<p>Pâté de campagne – Salade ardéchoise – Carottes mimosa – Endives au thon</p> <p>Gratin de poisson – Hachis parmentier – Rôti de bœuf</p> <p>Bettes au gratin – Purée</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Ananas au sirop – Bande praliné – Petit pot de crème</p>	<p>Potage de légumes – Chou blanc, jambon et gruyère</p> <p>Knack</p> <p>Blé aux légumes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Crème brûlée</p>
MARDI 11	<p>Mousse de canard – Céleri rémoulade – Salade exotique – Betteraves et œufs durs</p> <p>Filet de carrelet – Moelleux de dinde aux cèpes – Sauté de porc au curry</p> <p>Haricots verts – Lentilles</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Yaourt Bio – Clafoutis aux poires</p>	<p>Salade verte, œufs durs – Salade de tomates et maïs</p> <p>Jambon grill</p> <p>Poêlée sarladaise</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Riz au lait</p>
MERCREDI 12	<p>Avocat aux crevettes – Jambon vendéen</p> <p>Filet de veau à la crème – Beignets de calamar</p> <p>Tomates provençales – Gnocchis</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Crème brûlée revisitée à la vanille</p>	<p>Saucisson sec – Salade tourangelle</p> <p>Spicy de poulet</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais</p>
JEUDI 13	<p>Salade russe – Salade St Jacques – Taboulé – Concombre à la crème</p> <p>Poissonnette au citron – Filet de dinde à la provençale – Omelette au fromage</p> <p>Endives meunières – Potatoes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Flan pâtissier – Brownies</p>	<p>Salade haricots verts et thon – Potage à la tomate</p> <p>Aiguillettes de poisson pané</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
VENDREDI 14	<p>Galantine de volaille – Pomelos – Salade piémontaise – Salade de tomates et thon</p> <p>Dos de cabillaud, sauce citron – Merguez – Aiguillettes de chapon</p> <p>Ratatouille – Semoule</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Crème Danette – Cocktail de fruits</p>	<p>En gras italique, menu conseillé pour un bon équilibre alimentaire</p> 

Diffusion : secrétariat LCDF, LP Denis Papin, intendance (2), agent chef, chef de cuisine (5), magasinier (2), accueil, V.S. (3), S.D.P., C.D.I., Infirmerie, Greta.

L'Agent Comptable
Pierre ROYER

Le Proviseur
Philippe DAVAUX