

Menu

Semaine du 18 mars au 22 mars 2019

	MIDI	SOIR
LUNDI 18	<p>Macédoine au thon – Salade irlandaise – Céleri rémoulade – Pâté de campagne</p> <p>Poissonnette – Escalope à la crème – Sauté de bœuf à la provençale</p> <p>Choux de Bruxelles – Purée</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Salade de fruits frais – Entremet à la vanille – Yaourt Liégeois</p>	<p>Salade frisée aux gésiers – Salade normande</p> <p>Raviolis au gratin</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Gâteau de semoule</p>
MARDI 19	<p>Radis au beurre – Poireaux à la vinaigrette – Salade andalouse – Salade de mâche et betteraves</p> <p>Filet de carrelet, sauce crème – Petit salé – Pilon de poulet Tex Mex</p> <p>Poêlée trio de légumes – Lentilles</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Pêche Melba – Île flottante</p>	<p>Salade et surimi – Pomelos</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Crème brûlée</p>
MERCREDI 20	<p>Asperges à la crème – Salade de tomates</p> <p>Sauté de porc marengo – Filet de lieu meunière</p> <p>Gnocchis à la romaine – Tomate provençale</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade de tomates et maïs – Salade verte et œufs durs</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Potatoes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais</p>
JEUDI 21	<p>Pomelos avec sucre – Bouchée à la reine – Croisillon emmental – Salade au bleu</p> <p>Blanquette de la mer – Bolognaise – Omelette au jambon</p> <p>Flan de courgettes – Tagliatelles</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Eclair à la crème – Petit pot corinthien</p>	<p>Pâté de foie – Salade composée</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Mousse au chocolat</p>
VENDREDI 22	<p>Chou rouge en vinaigrette – Salade coleslaw – Salade piémontaise – Rosette</p> <p>Poisson frais du jour – Cervelas obernois – Cuisse de poulet marinée</p> <p>Carottes et navets – Blé aux légumes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Pomme au four – Crème Danette</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), magasinière (2), accueil, V.S. (3), S.D.P., C.D.I., Infirmerie, Greta.

L'Agent Comptable
Pierre ROYER

Le Proviseur
Philippe DAVAUX