

# Menu

Semaine du 25 mars 2019 au 29 mars 2019

	MIDI	SOIR
LUNDI 25	<p><b>Chou-fleur, sauce cocktail</b> – Salade verte et œuf dur – Mousse de canard – Salade de pâtes au jambon</p> <p>Beignets de calamars – <b>Boul' boeuf, sauce tomate</b> – Emincé de volaille</p> <p>Endives meunières – <b>Pommes noisettes</b></p> <p>Fromage ou <b>yaourt</b></p> <p>Assortiments de fruits frais – <b>Compote de pommes</b> – Petit pot de crème caramel – Crème Danette</p>	<p>Concombre à la crème – Salade caroline</p> <p>Croustibat</p> <p>Poêlée trio de légumes</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Millefeuille</p>
MARDI 26	<p>Salade de maïs et blanc de dinde – <b>Radis beurre</b> – Carottes râpées – Taboulé</p> <p>Sénior de hoki pané – <b>Chipolatas</b> – Longe de porc rôtie</p> <p>Gratin de chou-fleur – <b>Flageolets</b></p> <p><b>Fromage</b> ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – <b>Ananas au sirop</b> – Gâteau basque – Mousse au chocolat</p>	<p>Salami – Salade Mexicaine</p> <p>Merguez</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Crème brûlée</p>
MERCREDI 27	<p>Salade exotique – Pomelos Hawaiï</p> <p>Aiguillette de poisson pané – Râble de lapin à la moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Paris Brest</p>	<p>Tomates et mozzarella – Salade verte</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais</p>
JEUDI 28	<p>Salade verte – <b>Nems au poulet</b> – Croustinis – Crevettes au beurre</p> <p><b>Poisson frais du jour</b> – Poulet rôti – Langue de veau, sauce piquante</p> <p>Fenouil à la provençale – <b>Tortis au beurre</b></p> <p>Fromage ou <b>Yaourt</b></p> <p><b>Assortiment de fruits frais</b></p>	<p>Endives aux noix – Salade normande</p> <p>Spicy de poulet</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
VENDREDI 29	<p>Salade de tomates – <b>Salade niçoise</b> – Pâté de foie – Salade briarde</p> <p><b>Fish and Chips</b> – Cordon bleu – Côte de porc</p> <p><b>Bettes au gratin</b> – Frites</p> <p><b>Fromage</b> ou Yaourt</p> <p><b>Assortiment de fruits frais</b> – Yaourt bio – Glace</p>	<p>En <b>gras italique</b>, 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