


Menu

Semaine du 3 au 7 décembre 2018

	MIDI	SOIR
LUNDI 3	<p>Carottes Mimosa – Chicken salade – Salade jurassienne – Terrine de cerf aux marrons</p> <p>Fish and chips – Boul'boeuf – Escalope à la crème</p> <p>Poêlée de légumes – Semoule, sauce tomate</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Pêche Melba – Chausson aux pommes</p>	<p>Salade gauloise – Potage aux vermicelles</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais</p>
MARDI 4	<p>Pomelos – Salade de mâche et betteraves – Céleri rémoulade – Jambon sec</p> <p>Filet de truite aux amandes – Saucisse de Toulouse – Côte de porc marinée</p> <p>Chou romanesco – Tagliatelles</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Beignet au chocolat – Clafoutis aux cerises</p>	<p>Salade Annette – Mousse de canard</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Chou-fleur persillé</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Banane au chocolat</p>
MERCREDI 5	<p>Avocat au crabe – Salade Eva</p> <p>Aiguillettes de poisson pané – Magret de canard</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Millefeuille</p>	<p>Salade frisée au chèvre – Salade de palmiers</p> <p>Poisson Bordelaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Flan pâtissier</p>
JEUDI 6	<p>Salade au bleu – Croustade méridionale – Friand au fromage</p> <p>Moules à la marinière – Cordon bleu – Normandin de veau</p> <p>Carottes et navets – Frites</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Tiramisu – Choux à la crème</p>	<p>Salade Sombéro – Potage de légumes</p> <p>Merguez</p> <p>Blé, sauce tomate</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Compote de pommes</p>
VENDREDI 7	<p>Salade de tomates et thon – Chou blanc, jambon, gruyère – Rillettes d'oie – Taboulé</p> <p>Poisson frais du jour – Brochette de dinde marinée – Steak haché</p> <p>Endives braisées – Purée</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Assortiment de fruits frais – Yaourt bio aux fruits – Crème brûlée</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