

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN	PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL PAIN AU LAIT LAIT FERMIER, FERME SAYOUS	PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL BISCOTTES LAIT FERMIER, FERME SAYOUS	PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL VIENNOISERIES LAIT FERMIER, FERME SAYOUS	PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL BRIOCHE TRANCÉE PETIT DÉJEUNER SALÉ LAIT FERMIER, FERME SAYOUS	PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL PAIN AU LAIT LAIT FERMIER, FERME SAYOUS
DEJEUNER	*MELON *CAROTTES RÂPÉES	*SALADES VERTE ET AVOCAT *PÊCHE AU THON	*BETTERAVES VINAIGRETTE *TARTINE AU PESTO ET MOZZARELLA	*SALADE DE PERLES AUX CRUDITÉS *MELON	*PÂTÉ DE CAMPAGNE / CORNICHONS
	*HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ *PÂTES AU PESTO *ÉPINARDS À LA CRÈME	*STEAK HACHÉ AU JUS *FRITES *COURGETTES BRAISÉES	*CANNELLONIS *SALADE VERTE	*ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE *THON À LA BASQUAISE *RIZ CANTONNAIS *CAROTTES PERSILLÉES	*BRANDADE DE MORUE SALADE VERTE
	*FROMAGE BLANC NATURE *COMPOTE DE POIRES	*SAINT NECTAIRE AOP *RIZ AU LAIT	*FROMAGE BLANC NATURE *TARTE AUX POMMES	*PLATEAU DE FROMAGES AOP *SALADE DE FRUITS VANILLÉE	*COMTÉ AOP *FRUITS DE SAISON
DINER	*CAKE AUX OLIVES, FÊTA ET BASILIC	*SALADE DE CHOU-FLEUR RÔTI AU CURRY	*SALADE DE BOULGOUR À L'ITALIENNE	*CONCOMBRES CIBOULETTE	
	*CHILI CON CARNE *RIZ BLANC	*ÉCHINE DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE *COQUILLETES	*FILET DE POISSON MEUNIÈRE ET CITRON *BROCOLIS BÉCHAMEL	*BLANC DE DINDE À LA FORESTIÈRE *HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
	*FROMAGE BLANC NATURE *FRUITS DE SAISON	*SAINT NECTAIRE AOP *FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	*FROMAGE BLANC NATURE *MOUSSE AU CHOCOLAT	*BRIE *COMPOTE DE POMMES	



Produits BIO



Fait maison



Produits locaux



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Attention : menu indicatif susceptible d'être modifié en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou les fluctuations de l'effectif (notamment en fin de service)

Proviseur : FRÉDÉRIC LABARBE

Secrétaire Général : JEAN-MARIE TSJOEN