



# Semaine 20 Menu 3

Lundi	
Déjeuner	Diner
Melon	
Crudités (tomate/chou-fleur/carotte)	
Salade de chèvre	
Macédoine de légumes au maïs	
Oeufs mimosa	
Quinoa aux crevettes	
Calamar romaine/ fritto misto	Quiche lorraine
Sauté d'agneau au citron	Aile de raie en persillade
Cuisse de poulet rôti jus aux herbes	Sauté de porc au miel
Dos de lieu aux moules	
Boulgour aux épices	
Gratin de courgette/ Trio de légumes	Chou-fleur
Brie	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Crème dessert chocolat/ vanille	Beignet au chocolat
Compote pommes individuelle	
Fromage blanc aux fruits	

Mardi	
Déjeuner	Diner
Salade d'ananas	
Crudité (tomate/concombre/champignon)	
Salade composée	
Asperges vinaigrette	
Pâté de campagne	
Salade de tagliatelles surimi	
Blanquette de veau au curry	Spaghettis bolognaise
Assortiment saucisse/merguez	
Omelette BIO aux fines herbes	
Riz de camargue	
Salsifis / Poêlée ratatouille	
 Osso iraty AOP 	
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Grillé aux pommes	Fromage blanc aux fraises
Yaourt aux fruits mixés	
Cocktail de fruits	
Flanby	

Mercredi	
Déjeuner	
Crudités (concombre/tomate/céleri)	
Melon canari	
Salade italienne	
Betterave/maïs	
Filet de maquereaux	
Salade de haricots blancs aux échalotes	
	<small>Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme UE à destination des écoles</small>
Emincé de poulet au basilic	 
Steack haché	
Dos de cabillaud à la fondue de poireaux	
Pommes frites	
Gratin de carottes et champignons	
 Morbier AOP 	
Corbeille de fruits	
Entremet praliné	
Compote pomme	
Yaourt aromatisé	