





MENU SEMAINE 20

DU 13 MAI 2024 AU 17 MAI 2024

|  Midi | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|--|--|---|---|
| Entrées | Salades bar : Carottes râpées Betteraves Concombres à la crème Rosette de Lyon | Salades bar : Radis Pomelos Taboulé Terrine de poisson | Salades bar : Carottes râpées Macédoine de légumes | Salades bar : Salade coleslaw Champignons Œufs durs mayonnaise Concombres fêtas | Salades bar : Betteraves Carottes râpées Terrine de lapin Sardines |
| Plats | Chausson bolognaise Hachis végétarien | Tajine de dinde Poisson du marché | Bavette à l'échalote | Rôti de bœuf Croq veggie | Poulet djenkoumé Poisson du marché |
| | Purée Poêlée de légumes | Riz pilaf Légumes tajine | Crozets Légumes printaniers | Pennes Fondue de poireaux | Semoule Légumes de saison |
| Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i> | Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Fromage blanc Assiette: Tarte au citron | Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits (Aide UE à destination des écoles) Crème dessert Assiette: Entremet | Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Assiette: Petits suisses | Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Salade de fruits Assiette: Brownies maison | Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Compote Assiette: Dessert au choix |

|  Soir | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Pour chaque repas vous avez droit à : - Une entrée <i>(présentoir ou bar à salade)</i> - Un plat chaud - Un laitage <i>(fromage ou yaourt nature)</i> - Un dessert <i>(dessert du jour, fruit de saison, crème, yaourt fruité...)</i> |
|--|---------------------------|--|-----------------------------|--|--|
| Entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | Buffet d'entrées | |
| Plats | Quiche lorraine Salade | Filet mignon forestière Poêlée potatoes | Galette savoyarde Salade | Veau marengo Printanière de légumes | |
| Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i> | Salade de fruits | Glace | Compote | Sundae caramel | |

 Menu conseillé

 Produit local, régional

 Produit bio

Nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tous renseignements complémentaires.

La gestionnaire,
V. LOZACHMEUR

La proviseure,
C. ALOFS

Consultation du menu en ligne:
<https://joubert-maillard.e-lyco.fr/>