



MENU SEMAINE 21

DU 20 MAI 2024 AU 24 MAI 2024

 Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées		Salades bar : Radis Tomates Friand Concombres à la crème	Salades bar : Carottes râpées Macédoine de légumes	Salades bar : Salade coleslaw Concombres Tomates, mozzarella Salade italienne	Salades bar : Betteraves Carottes râpées Saumon fumé maison Macédoine de légumes
Plats		Escalope de porc à la moutarde Poisson bordelaise	Hamburger maison	Nems Steak végétal	Ailes de poulet Poisson du marché
		Torsades Poêlée ratatouille	Frites Légumes de saison	Riz aux petits légumes Courgette au cumin	Semoule à la provençale Haricots verts
Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits (Aide UE à destination des écoles) Compote Assiette: Mousse au chocolat	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Assiette: Fromage blanc aux fraises	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Fromage blanc Assiette: Brownies maison	Fromage à la coupe Yaourt nature Dessert bar : Fruits Compote Assiette: Yaourt fermier	

 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	
Plats		Beignets de calamars Riz	Pané blé, fromage, Ratatouille	Lasagne Salade	
Desserts <i>(1 laitage et 1 dessert ou fruit)</i>		Tarte tatin	Yaourt	Yaourt	

 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/>