

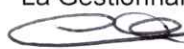
M E N U

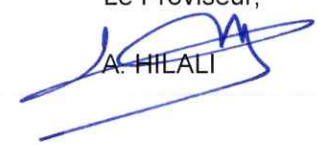
Du Lundi 7 septembre au vendredi 11 septembre 2026

N° 2

Exemples de Petits déjeuners équilibrés		CAFE, PAIN, BEURRE, CONFITURE, YAOURT, FRUIT	THE, PAIN, PATE A TARTINER, YAOURT, FRUIT	LAIT, CEREALES, FRUIT	CHOCOLAT AU LAIT, BISCOTTES, BEURRE, MIEL, JUS D'ORANGE	GOÛTER : chocolat - nougat - pâte de fruit - Fromage - biscuits Boisson chaude - jus de fruit
	LUNDI 7 SEPTEMBRE	MARDI 8 SEPTEMBRE	MERCREDI 9 SEPTEMBRE	JEUDI 10 SEPTEMBRE	VENDREDI 11 SEPTEMBRE	
DÉJEUNER	Entrées	Feuilleté au comté Salade vete / maïs	Œufs mimosa Salade de tomates	Lentilles en salade	Surimi Concombre en salade	Mousse de foie
	Plat garni	Sauté de veau Escalope de poulet (croustlllant) ... Petits pois Jeunes carottes	Sauté de bœuf Dorade ... Haricots verts Pâtes	Lasagnes maison (et veggie) ... Salade Ratatouille	Filet de poulet Moules ... Frites Chou fleur persillé	Tomates farcies Rougaille ... Riz Ratatouille
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Compote	Fruits frais Beignets	Fruits frais Mousse au chocolat	Fruits frais Crème dessert Damet	Fruits frais Liégeois
DÎNER	Entrées	Pâté en croute	Betterave rouge	Carottes râpées	Pastèque	
	Plat garni	Roti poulet/bacon ... Pommes de terre vapeur	Nuggets) ... Gratin de courgettes	Quiche ... Salade	Boulettes ... Méli mélo	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Mousse au chocolat	Fruits frais Fromage blanc Damet	Fruits frais Riz au lait	Fruits frais Compote	

Les élèves ont la possibilité de choix sur les entrées, les plats chauds, les laitages et les desserts.

La Gestionnaire,

C. MARIE

Le Proviseur,

A. HILALI