

M E N U

Du Lundi 21 septembre au vendredi 25 septembre 2026

N° 4

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 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE MENU ITALIEN	VENDREDI 25 SEPTEMBRE	
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Œufs mayonnaise Cœurs de palmier	Assortiment de crudités Rosette Salade mixte	Assortiment de crudités Salade de pommes de terre Cervelas	Assortiment de crudités Coppa Mortadelle	Assortiment de crudités SURimi
	Plat garni	Pavé fromager Cordon bleu ... Julienne de légumes Farfalles	Steak haché Poulet rôti ... Frites Haricots beurre	Fricassé de lapin ... Riz Tombée de poireaux	Osso bucco Escalope milanaise (parmesan) Cochiglionni ... Légumes assortis Tian mozzarella	Omelette Saumon ... Pommes vapeur Epinards
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Liégeois	Fruits frais Entremets	Fruits frais Tiramisu Panna cotta	Fruits frais Flan caramel
DÎNER	Entrées	Salade d'endive bleu et noix	Potage	Jambon cru	Courgettes crues à la crème de basilic	
	Plat garni	Filet de dinde ... Printanière de légumes	Sauté de veau ... Perles de blé	Poisson pané ... Gnocci	Wings ... Gratin de chou fleur	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Compote	Fruits frais Fruits au sirop	Fruits frais Entremet	Fruits frais Mousse de marrons	

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