

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 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1 ^{er} OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE	
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Nems/Samoussas Laitue	Assortiment de crudités Concombre Salade mexicaine	Assortiment de crudités Pommes de terre Cervelas	Assortiment de crudités Charcuterie Duo carottes/céleris	Assortiment de crudités Surimi
	Plat garni	Blanquette de poisson Curry de porc ... Riz Poêlée asiatique	Palette à la diable Sauté de volaille ... Pâtes Brocolis	Boulettes de viande ... Semoule Légumes couscous	Emincé de boeuf Poulet basquaise ... Poêlée de champignons Riz	Kebab Pavé de cabillaud ... Frites Tomates provençales
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Viennois	Fruits frais Compote	Fruits frais Pâtisserie/Ile flottante	Fruits frais Mousse au chocolat	Fruits frais Crème dessert
DÎNER	Entrées	Tomates maïs	Salade tomates oignons rouges	Pomelos	Œufs mayonnaise	
	Plat garni	Jambon ... Gratin de coquillettes	Steak haché ... Pommes rosti Epinards	Croque-monsieur ... Salade	Merguez/chipolatas ... Blé	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Entremet	Fruits frais Faisselle	

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

La Gestionnaire,


C. MARIE

Le Provisieur,


A. HILALI