

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 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE	
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Surimi Champignons à la grecque	Assortiment de crudités Mousse de foie Salade de gésiers	Assortiment de crudités Salade piémontaise	Assortiment de crudités Œufs mayonnaise Betteraves rouges	Beignet de calamar
	Plat garni	Filet de dinde Sauté de porc ... Choux de Bruxelles Pâtes	Saucisse de Toulouse Sauté de boeuf ... Purée de potimarrons Purée de Brocolis	Faux filet ... Pommes fondantes Haricots verts	Croziflette ... Epinards	Croustillant poisson blanc/épinards Sauté de dinde ... Fondue de poireaux Riz
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Compote	Fruits frais Nappé caramel	Fruits frais Entremets	Fruits frais Tarte Bordalouse Eclair	Fruits frais Ile flottante
DÎNER	Entrées	Feuilleté	Endives aux noix et raisins secs	Velouté de potirons	Asperges	
	Plat garni	Steak haché ... Petits pois / carottes	Poulet rôti ... Printanière de légumes	Poulet rôti ... Printanière de légumes	Escalopes de volaille ... Poêlée de légumes de saison	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Compote	Fruits frais Crème brûlée	

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