MENU

Du Lundi 16 novembre au vendredi 20 novembre 2026

N° 10

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 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Rillettes Tomate mozzarella	Assortiment de crudités Charcuterie Carottes céleri	Assortiment de crudités Maquereaux	Assortiment de crudités Salade composée Concombre	Assortiment de crudités Surimi
	Plat garni	Sauté de porc Rôti de dinde ... Frites Blettes cardes béchamel	Boulettes de bœuf Rognon ... Spaghetti Ratatouille	Sauté de dinde ... Semoule Légumes de couscous	Emincé de bœuf Rôti de porc demi sel ... Poêlée de cucurbitacés Gratin dauphinois	Poisson pané Blanquette de poulet (hauts de cuisses) ... Riz Carottes
	Laitages	Fromages assortis		Fromages assortis	Fromage assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Compote	Fruits frais Fromage blanc	Fruits frais Pâtisserie	Fruits frais Entremet
DÎNER	Entrées	Thon maïs	Potage	Betteraves rouges	Salade de lentilles	
	Plat garni	Rôti de bœuf Haricots beurre ... Salade	Cordon bleu ... Gratin de choux-fleurs	Quiche ... Salade	Chorizzo ... Farfalles	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Coupe d'agrumes	Fruits frais Nappé caramel	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Iles flottantes	

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