MENU

Du Lundi 23 novembre au vendredi 27 novembre 2026

N° 11

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 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Asperges Sardines	Assortiment de crudités Endives au bleu Concombre	Assortiment de crudités Œufs mayonnaise	Assortiment de crudités Salade de gésiers Surimi	Salade mâche er noix
	Plat garni	Sauté de porc (bière et miel) Escalope de volaille ... Fusilli Poêlée de légumes	Omelette Côte de porc ... Pommes rissolées Poêlée d'automne	Lasagnes ... Salade	Faux filet Cervelas orloff ... Purée Purée de potimarron	Bœuf braisé aux carottes Paupiettes de saumon ... Riz
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromage assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Compote	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Iles flottantes	Fruits frais Eclairs / Brownies	Fruits frais Mousse au chocolat
DÎNER	Entrées	Salade thon maïs	Salade mexicaine	Jambon cru	Potage	
	Plat garni	Crêpes jambon/fromage ... Haricots verts	Chippolatas ... Lentilles	Pommes de terre farcies	Emincé de dinde ... Petits pois / carottes	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Liégeois	Fruits frais Entremets	Fruits frais Crème aux oeufs	

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