MENU

Du Lundi 30 novembre au vendredi 4 décembre 2026

N° 12

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 30 NOVEMBRE	MARDI 1er DECEMBRE	MERCREDI 2 DECEMBRE	JEUDI 3 DECEMBRE	VENDREDI 4 DECEMBRE
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Asperges Maquereaux	Assortiment de crudités Endives au bleu Concombre	Assortiment de crudités Jambon cru	Assortiment de crudités Salade de gésiers Surimi	Salade mâche et noix
	Plat garni	Sauté de boeuf Escalope viennoise ... Pâtes Piperade	Sauté de veau Longe de porc ... Riz Poêlée d'automne Ratatouille	Merguez / pilon de poulet ... Semoule Légumes de couscous	Jambon au porto Saucisses de Toulouse ... Purée Purée de potimarron	Poulet rôti Moules ... Frites Petits pois
	Laitages	Fromages assortis		Fromages assortis	Fromage assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Compote	Fruits frais Crème dessert	Fruits frais Panna cotta	Fruits frais Pâtisserie	Fruits frais Mousse au chocolat
DÎNER	Entrées	Salade thon maïs	Jambon cru	Salade de lentilles	Potage	
	Plat garni	Steak haché Haricots verts ... Pommes vapeur	Travers de porc ... Flageolets	Saucisson brioché	Crépinette de volaille ... Jardinières	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Liégeois	Fruits frais Entremet	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