MENU

Du Lundi 7 décembre au vendredi 11 décembre 2026

N° 13

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 7 DECEMBRE	MARDI 8 DECEMBRE	MERCREDI 9 DECEMBRE	JEUDI 10 DECEMBRE	VENDREDI 11 DECEMBRE
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Sombréro Thon Jambon cru Maquereaux	Assortiment de crudités Mousse de foie Concombre	Assortiment de crudités Radis Rosette	Assortiment de crudités Carottes râpées Salade composée	Assortiment de crudités Surimi Potage
	Plat garni	Emincé de boeuf Filet de dinde ... Frites Carottes	Sauté de volaille Longe de porc ... Penne Champignons julienne	Poulet rôti ... Petits pois	Raviolis ... Gratin de pâtes	Poisson blanc Choucroute ... Pommes vapeur
	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 Salade de fruits	Fruits frais Pâtisserie (Doonuts)
DÎNER	Entrées	Pâté en croute	Betterave rouge	Salade composée	Bouillon de volaille	
	Plat garni	Paupiette de veau ... Gratin de chou fleur	Beignet de calamar ... Riz	Croissant au jambon ... Salade verte	Cordon bleu ... Jardinières	
	Laitages	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	Fromages assortis	
	Desserts	Fruits frais Liégeois	Fruits frais Poire au sirop	Fruits frais Entremet	Fruits frais Compote	

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