MENU

Du Lundi 14 décembre au vendredi 18 décembre 2026

N° 14

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 14 DECEMBRE	MARDI 15 DECEMBRE REPAS FIN D'ANNEE	MERCREDI 16 DECEMBRE	JEUDI 17 DECEMBRE FÊTES DES INTERNES	VENDREDI 18 DECEMBRE COCKTAIL ANCIENS ELEVES
DÉJEUNER	Entrées	Assortiment de crudités Feuilleté au fromage Salade		Pâté croûte	Assortiment de crudités	Assortiment de crudités Surimi Charcuterie
	Plat garni	Cordon bleu ... Macaronis Julienne de légumes	REPAS DE NOËL (A DEFINIR)	Echine de porc ½ sel ... Lentilles	Langue de boeuf ... Spaghetti bolognaise ... Poêlée de légumes	Rôti de dinde Poisson pané ... Rlz
	Laitages	Fromages assortis		Fromages assortis	Fromage assortis	Fromages assortis
	Desserts	Fruits frais Crème dessert		Fruits frais Mont blanc	Fruits frais Salade de fruits	Fruits frais Compote
DÎNER	Entrées	Salade tomate oignon		Thon maïs	SALADE VERTE	
	Plat garni	Burger brasserie ... Pomme allumette	Crèpes jambon fromage ... Salade	Cordon bleu ... Blé à la tomate	TARTIFLETTE	
	Laitages	Fromages assortis		Fromages assortis		
	Desserts	Fruits frais Compotes		Fruits frais Mousse au chocolat	BARRES GLACEES	

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