SEM 47

MENU DE LA SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

Menu susceptible d'être modifié

PETIT-DÉJEUNER COMMUN TOUS LES JOURS

Jus de fruit, Lait, Café, Cacao,Thé, Pain, Confiture, Miel, Beurre, Pâte à tartiner, Fruits frais, Yaourt, Céréales

En gras les recettes Maison

Viande d'origine française

Plat végétarien

Produits Locaux

Fromage au choix à chaque repas

LUNDI 16

DÉJEUNER

SALAD BAR

Poisson cheddar

Filet d'églefin sauce italienne



Coquillettes / Épinards à la crème

Fruit

DINER

Velouté de potimarron

Escalope de dinde sauce crème

Carottes persillées

Panna cotta aux fruits rouges

MARDI 17

DÉJEUNER

SALAD BAR

Paupiette de veau / Mignonin de veau **sauce boursin**

Blé au basilic / **Gratin d'aubergines**

Tarte aux pommes

Muffin banane beurre de cacahuètes



DINER

Mousse de betteraves et feta

Poisson à la bordelaise

Riz aux légumes



Fruit



MERCREDI 18

DÉJEUNER

MENU PATATE CHAUDE

SALAD BAR

Jambon braisé au miel et aux herbes

Smashed potatoes



Yaourt à la grecque aux myrtilles

DINER

Oeuf mayonnaise

Bruschetta au reblochon

Compote liégeoise

JEUDI 19

DÉJEUNER

Mousse de canard / Rosette



Cervelas obernois

Pané de blé tomate mozza

Mélange de trois riz / **Navets au jus**

Fruit

DINER

Consommé de vermicelles

Boulettes de bœuf **sauce provençale**

Semoule

Gâteau aux noisettes

VENDREDI 20

DÉJEUNER

SALAD BAR

Poulet rôti aux herbes

Saucisse de volaille sauce champignons



Purée / Endiflette

SALAD BAR salade de fruits

BON WEEK-END

La Proviseure

Le Secrétaire Général