SEM 48

MENU DE LA SEMAINE DU 23 AU 27 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 23

DÉJEUNER

SALAD BAR

Boulettes de dinde

sauce au poivre

Gratin de poireaux et quinoa



Boulghour / Brocolis

Fruit

DINER

Sardines et citron

Quenelle **sauce crème et paprika**

Haricots verts

Petit pot au caramel

MARDI 24

DÉJEUNER

SALAD BAR

Cordon bleu /

Sauté de canard à l'orange

Farfalles / Ratatouille

Tarte croisillon abricot

Brioche aux pralines



DINER

Velouté de carottes

Cabillaud en croute **aux amandes**

Semoule



Fruit



MERCREDI 25

DÉJEUNER

MENU RETOUR DE PISTE

SALAD BAR

Croziflette



Sundae aux fruits rouges

DINER

Avocat maïs

Croque monsieur

et salade verte

Compote

JEUDI 26

DÉJEUNER

Pâté à la viande / Feuilleté au comté



Brochette poisson pané

Saumonette sauce américaine

Riz/**Carottes à la crème**

Fruit

DINER

Consommé de vermicelles

Cuisse de poulet à la mexicaine

Petits pois

Cœur coulant au chocolat

VENDREDI 27

DÉJEUNER

SALAD BAR

Sauté de porc andaloux

Grillade de porc



Frites /

Poêlée forestière

SALAD BAR riz au lait

BON WEEK-END

La Proviseure

Le Secrétaire Général