SEM 49

MENU DE LA SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE 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 30

DÉJEUNER

SALAD BAR

Saucisse de Toulouse

Curry de pois chiche aigre doux



Lentilles / **Gratin de chou-fleur au curry**

Fruit

DINER

Velouté de butternut et éclats de châtaignes

Steak haché sauce au bleu

Farfalles

Ile flottante

MARDI 01

DÉJEUNER

SALAD BAR

Quenelle de brochet **sauce nantua** / Nuggets de poisson

Riz / Petits pois carottes

Tarte aux framboises

Clafoutis aux abricots



DINER

Mousse de thon

Filet de poulet **sauce dijonnaise**

Poêlée de carottes à la crème



Fruit



MERCREDI 02

DÉJEUNER

MENU SUR MESURE

Soupe Party

Pasta Party



Rocher Coco

DINER

Taboulé citron et menthe

Hachis parmentier

Crème Mont Blanc

JEUDI 03

DÉJEUNER

Jambon blanc / Terrine de campagne



Tajine de poulet citron vert

Escalope viennoise

Semoule / **Crumble de potimarrons**

Fruit

DINER

Vermicelles à la tomate

Rougail saucisse lentilles

Gaufre au nutella

VENDREDI 04

DÉJEUNER

SALAD BAR

Boeuf bourguignon

Paupiette de veau



Pommes noisettes / **Poêlée de betteraves aux oignons**

Compote

BON WEEK-END

La Proviseure

Le Secrétaire Général