



Menu du 6 au 10 septembre 2021

Le produit de saison :

TOUT OU UNE PARTIE DE CE PLAT EST COMPOSE D'INGREDIENTS CRUS DE SAISON.

ORIGINE DE LA VIANDE : FRANCE

TOUS LES FRUITS SONT D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



ET CERTAINS D'AUTRES PRODUITS SONT



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Terrine 3 légumes Terrine 3 poissons Pâté de campagne	Sardine Betteraves Cœur de palmier	Salade de légumes Concombre à l'estragon	MENU VEGETARIEN Pizza légumes Salade verte
Plat	Saucesse de porc grillée Filet de hoki	Bourguignon Filet de colin	Emincé de dinde au paprika cube de poisson pané	Omelette aubergine parmesan Omelette Épinard ricotta
Garnitures	Frites Épinards	Pomme de terre vapeur Carottes rondelles	Riz Poêlée de légumes	Courgettes persillées Boulgour Ratatouille
Laitages	Tomme grise bio Yaourt brasse bio	Gouda yaourt	Fromage	Yaourt aromatisé Tomme grise
Desserts	Glaces Fruit bio	Fruit Tarte ou moelleux	Crème dessert Fruit	Crème brûlée Fruit
				Assortiment de laitages Soja brun Fruit

Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits

Le proviseur
E. SCHLEGEL



Le chef de cuisine
O. HEMARIN