



MENU DU 09 MARS AU 13 MARS 2020

Déjeuner

Dîner

L
U
N
D
I

Concombre à la menthe (sulfites) - céleri remoulade (sulfites, oeufs, moutarde) -

Saucisse de Toulouse (LOCAL)

Petits pois paysanne (lait, gluten)

Ile Flottante (lait, oeufs)

Avocat vinaigrette (sulfites)

Poisson au four (poisson, sulfites)

Riz à la tomate (lait)

Fromage (lait)

Yaourts aux fruits (lait)

M
A
R
D
I

Friands fromage - Salade verte (fromage, lait)

Poulet fermier (LOCAL)

Haricots verts - salsifis (lait)

Fromage (lait)

Pâtisserie maison (lait, oeufs, gluten)

Fruits BIO

Salade composée (sulfites)

Tartiflette maison (lait, gluten)

Compote de pêches

M
E
R
C
R
E
D
I

MENU VEGETARIEN

Carottes rapées (sulfites, moutarde)

Tortelenni végétal (fromage/épinard)

(lait, oeufs, gluten)

Tarte aux pommes (gluten)

Potage maison (céleri)

Wrap's (lait, gluten)

Fromage (lait)

Cocktail de fruits

J
E
U
D
I

Tomate - Coeur de palmier - Asperges (sulfite)

Rôti de veau (LOCAL BIO ST MEDARD)

Frites ou Carottes vichy (lait)

Yaourt vanille BIO BIO St-Médard (lait)

Fruits BIO

Salade de gésiers (sulfites)

Saucisse de strasbourg (sulfites, gluten, lait)

Tomate provençale

Flan maison (lait, oeufs)

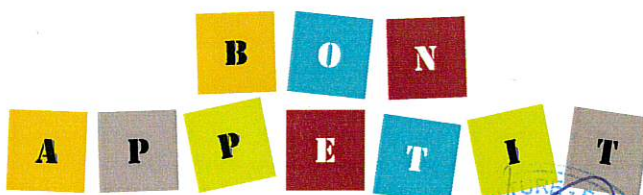
V
E
N
D
R
E
D
I

Crudités variées (sulfites, moutarde)

Steak tranché BIO LOCAL

Pâtes à la tomate (lait, gluten)

Dessert lacté (lait)



Le Chef Cuisinier,
M. Dangla

Le Proviseur
M. LABART

