



MENU DU 04 DECEMBRE AU 08 DECEMBRE 2023

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Jambon blanc/beurre -salade composée Escalope viennoise ou steak bio et local Petit pois paysanne Ile flottante (œufs, lait)	Salade de tomate au thon (poissons,sulfites) Hachis parmentier (gluten, lait) Fruits aux sirop (lait)
MARDI	Macédoine (moutarde)/ Maquereau (poisson)/Betteraves Rôti de porc local Riz cantonnais (lait,gluten,poisson) Liegeois vanille (lait)	Velouté maison (lait) Nugget's (œufs,gluten) Haricot vert/salsifi (lait) Flan aux œufs maison (lait, œufs)
MERCREDI	MENU VEGETARIEN Avocat bio/Pomelos/Artichaut Pâtes sauce végétalienne (arachide,gluten) Tarte maison (lait, œufs, gluten)	Vermicelle (gluten) Croque monsieur (lait,gluten) Tomate provençale Petit suisse aux fruits (lait)
JEUDI	Feuilleté fromage (lait,arachide,œufs)/mâche Poulet rôti à la basquaise (sulfites) Emmental à la coupe Yaourts vanille bio et local (lait)	Salade verte Tartiflette (lait) Pomme de terre bio Oreillon de pêche
 VENDREDI	Assortiment de crudités (moutarde, sulfites) Filet de truite (poissons,sulfites)/Pommes Dauphines(lait,gluten) Dessert lacté (lait)	

Le Chef Cuisinier
Marc DANGLA

Le Proviseur,
Pierre Virmont