



MENU DU 05 FEVRIER AU 09 FEVRIER 2024

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Bouchée à la reine (gluten,lait)/ salade verte Escalope de porc local Duo de choux (lait,gluten) Fromage blanc bio et local (lait)	Potage (cèleri) Lasagnes maison (gluten,sulfites,lait) Poires au sirop
MARDI	Sardines citron/surimi (poisson,lait) Haricots blancs (gluten,cèleri)/ cervelas obernois (lait) Epinard à la crème (lait) Gâteau basque (lait,œufs,gluten)	Feuilletés au fromage (gluten,lait,œuf) Poisson bordelaise (lait,poisson,sulfites)) Tomates provençale/Haricot vert (lait) Pâtisserie maison (lait,œufs,gluten)
MERCREDI	MENU VEGETARIEN Salade composée (sulfites) Moules (crustacés,sulfites) / Frites/Boulette de pois chiche (gluten) Pommes au four	Vermicelle (gluten) Cordon bleu (lait,œufs) Printanière de légumes (lait) Panna Cotta (lait)
JEUDI	Tomate/Mais/thon/cœur de palmier (moutarde,sulfites,poisson) Sauté de veau bio/local (sulfites,gluten) Riz pilaff (lait, gluten) Yaourt sucrés bio/ local (lait)	Betteraves en salade (sulfites) Steak haché Flan de courgettes (lait,œufs) Mousse au chocolat (lait,œufs)
 VENDREDI	REPAS ARLEQUIN	

Le Chef Cuisinier
Marc DANGLA

Le Proviseur,
Pierre Virmont

