



MENU DU 18 MARS AU 22 MARS 2024

Déjeuner

Dîner

LUNDI	Macédoine mayo (œufs,moutarde)/ Taboulé (sulfites) Escalope de porc poêlée local Petit pois paysanne (lait ,gluten) Eclair au café (gluten,lait,œufs)	Soupe à l'oignon (cèleri,lait) Nugget's de poulet (gluten, œufs) Semoule exotique sauce tomate Fromage blanc (lait)
MARDI	Jambon de pays Steak haché Poêlée forestière (lait) Liegeois vanille (lait)	Salade verte Raviolis (gluten) Compote
MERCREDI	MENU VEGETARIEN Avocat vinaigrette Spaghetti végétalien (lait,gluten) Dessert maison (lait,œufs)	Tarte à la tomate (gluten) Omelette (lait,œufs) Gratin de choux (lait,gluten) Fruits au sirop
JEUDI	Nem's (sulfites,gluten)/ Salade verte Chili con carne (gluten,sulfites) Yaourt vanille St Médard bio /local (lait)	Potage maison (cèleri) Poulet basquaise (sulfites) Flan aux oeufs (lait, œufs)
VENDREDI	Betteraves en salade (sulfites) Escalope de dinde Frites Glace (lait,fruits à coque, œufs)	

Le Chef Cuisinier
Marc DANGLA

Le Proviseur,
Pierre Virmont

