



MENU DU 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2017

SEMAINE : 42	MIDI <i>Self 1 et Self 2</i>	SOIR <i>Self 1</i>
<u>LUNDI</u>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS TRANCHE DE FOIE DE VEAU PERSILLADE WINGS DE VOLAILLE TEX MEX PAUPIETTE DU PÊCHEUR SAUCE DEUX POIVRES CHOU FLEUR GRATINÉ POÉLÉE MÉRIDIONALE 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS BŒUF BRAISÉ AUX OLIVES SAUMONETTE SAUCE CITRON FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS PÂTES AU FROMAGE 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>
<u>MARDI</u>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS SAUCISSE GRILLÉE OMELETTE AUX CHAMPIGNONS PAVÉ DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE POMME DE TERRE RÔTIES LÉGUMES DU SOLEIL 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS MOUSSAKA FILET DE LOUP DE MER AUX CREVETTES MÉLANGE DE CÉRÉALES HARICOTS VERTS 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>
<u>MERCREDI</u>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS SAUTÉ DE VEAU MARENGO STEAK DE THON GRILLÉ MAYONNAISE TAGLIATELLES AU BEURRE JEUNES CAROTTES GLACÉES 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS SAUTÉ DE PORC AU MIEL AILES DE RAIE AUX CÂPRES POIVRONS A LA CATALANE PETITS POIS A LA FRANÇAISE 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>
<u>JEUDI</u>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS CASSOULET FILET DE POISSON PANÉ / CITRON HARICOTS BLANCS DUO DE COURGETTES 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS SAUTÉ DE VOLAILLE RÔTI MARINÉ DOS DE CABILLAUD RIZ SAUVAGE BROCOLIS 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>
<u> VENDREDI </u>	<p>HORS D'ŒUVRES VARIÉS SAUTÉ DE BŒUF PRINTANIER DOS DE COLIN À LA PROVENCALE MIGNONIN DE VEAU SAUCE EMMENTAL SEMOULE GRATIN D'ÉPINARDS 1 LAITAGE + 1 DESSERT AU CHOIX</p>	<p>BONNES VACANCES</p> 

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des livraisons

Le Gestionnaire

J.L FONS

L'infirmier

C. DELHAYE

Le Proviseur

J.M MERCIER

