

MENU
Du lundi 19 septembre
Au
Vendredi 23 septembre 2022



	PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
L U N D I		Taboulé / Betteraves / Terrine de campagne / Tomates / Macédoine / Œufs durs --- Nuggets /Poisson Blanc Frais/ Knacks Frites / Haricots verts BIO --- Fromage / Fruits Frais	Avocats au Thon --- Emincé de veau à la crème Riz Pilaf --- Fromage/ Salade de fruits
M A R D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Salade de riz / Carottes râpées / Endives / Tomates / Céleri rémoulade / Thon --- Longe de porc / Poisson blanc Frais / Fricadelle de boeuf Pâtes au beurre/ Ratatouille --- Fromage / Yaourts / Fruits	Œufs macédoine --- Jambon au Madère Poêlée de nos régions --- Fromage Beignets au chocolat
M E R C R E D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Croissants Fruits	Salade de riz --- Rougail de saucisses / Poisson Blanc Lentilles à la crème --- Fromage / Pana Cotta / Fruits Frais	Salade Niçoise --- Cuisse de poulet BIO Petits pois carottes BIO --- Fromage / Flan vanille
J E U D I	Café ou cacao - lait Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Salade de Blé / Concombres / Rillettes de thon / Salade de coleslaw / Œufs / Tomates --- Bœuf à la Provençale / Poisson Blanc Frais / Escalope de dinde Trio de céréales/ Choux fleurs BIO --- Fromage / Glace / Fruits frais	Salade verte --- Spaghettis à la carbonara --- Fromage / fruits frais
V E N D R E D I	Café ou cacao – lait Céréales Yaourt nature Beurre, confiture Jus de fruits Fruits	Entrées chaudes / Feuilleté comtois --- Sauté de porc au curry / Poisson Blanc frais / Tomates farcies Riz pilaf / Carottes à la crème --- Fromage / Fruits frais	

La Gestionnaire,

L. PIERRE

Le Professeur,

MH. DESPIN-HIRLIMANN