

Lundi 25 septembre

Salade jambon croutons / Asperges sauce cocktail
Paëlla Valenciana / Paëlla au colin MSC
Fromage individuel
Fruits Bio
Donuts chantilly / compote fraise



Mardi 26 septembre

Taboulé maison Bio / Cœur de palmier au curry
Steak du fromager / Escalope viennoise
Gratin de pomme de terre / Epinard à la crème
Fromage à la coupe
Fruits Bio
Yaourts variés



Mercredi 27 septembre

Œuf mayonnaise sur lit de crudités
Filet de lieu sauce dieppoise
Poêlée de légumes
Fromage
Fruits Bio / Compotes allégées



Jeudi 28 septembre

Salade Grecque maison
Hachis parmentier VBF
Brandade de Colin MSC
Fruits Bio
Pavlova aux fruits rouges (M)



Vendredi 29 septembre

Concombre au curcuma Bio / Sardine sur toast
Sauté de porc HVE curry, coco
Quenelle nature sauce aurore (M)
Boullgour / Brocolis
Fromage individuel
Fruits Bio / Mousse en duo

*** ALLERGENES :**
*Se reporter à l'affiche
début de ligne de self*

Bon
appétit !



Le Proviseur,
P. HUMBERT