

PLAN 2

SEMAINE 08

- DU 17 au 21 février 2020

MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Jambon blanc	Crêpes au fromage	Salade de pâtes	Salade quinoa lentilles	Salade composé
	Champignons à la grecque	Poireaux vinaigrette	Céleri remoulade	Tagliatelles de légumes	Cuidités
	Avocats	Carottes rapées	Assortiment de crudités	Endives aux noix	Crudités
PLATS PRINCIPAUX	Filet de lieu	Nuggets de poulet	Choucroute de la mer	Pilon de poulet	Viande
	Escalope de poulet	Bœuf bourguignons	Saucisse de morteau	Oreille d'âne	Poisson
ACCOMPAGNEMENTS	Riz	Pâtes	Pomme de terre	Purée	Féculent
	Haricots verts	Gratin de courgettes	Choucroute	Carottes à la crème	Légumes
PRODUITS LAITIERS	Yaourt fermier	Yaourt aux fruits	Fromage	Yaourt	Yaourt
	Beaufort	Comté	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Gaufre	Gâteaux à l'ananas	Assortiment de fruits	Glace	Bugnes
	Cockail de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment desserts	Compote	Assortiment de fruits
	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits
SOIR	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
ENTREES	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	<p>Le Proviseur, Claude ROGER</p>  <p>L' Adjoint Gestionnaire, Isabelle LUOND</p>  
	Salade feta	Pizza	Chou rouge lardons	Riz en salade	
PLATS PRINCIPAUX	Lapin à la moutarde	Rôti de porc	Croquant de poisson	Sauté de veau	
ACCOMPAGNEMENTS	Semoule	Poêlée campagnarde	Blé à la tomate	Gratin de chou-fleur	
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatisé	Beaufort	Yaourt	Fromage	
DESSERTS	Paris-Brest	Beignet chocolat	Crumble	Assortiment de fruits	
	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	

Cuidités
 Crudités
 Entrées protéiques
 Boeuf, veau, agneau, abat
 Volaille, porc
 Poisson
 Menu conseillé

Plats hypoprotéiques
 Plats gras
 Légumes
 Menu végétarien

Produits laitiers calciques
 Fromages très calciques
 Fromages calciques

Fruits crus
 Autres desserts
 Desserts sucrés