

PLAN 3

SEMAINE 11

- DU 11 au 15 mars 2024

MIDI	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
ENTREES	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Salade de pâtes	Carottes rapées	Frito misto	Gras double	Salade piemontaise
	Betterave maïs	Chou rouge	salade composée	salade coleslow	Poireaux vinaigrette
	Avocats	Riz en salade	Crudités	Taboulé	Céleris
PLATS PRINCIPAUX	Cuisse de poulet	Filet de loup de mer	Bavette à l'échalote	Escalope viennoise	Filet de lieu
	Goulash	Omelette	Salmi de pintade	Saucisse de toulouse	Bœuf à la bière
ACCOMPAGNEMENTS	Gratin de brocolis	Pomme de terre rissolée	Polenta	Poêlée bretonne	Blé
	Riz	Haricots verts	Endives braisé	Macaronis	Carottes
PRODUITS LAITIERS	Yaourt aromatisé	Yaourt aux fruits	Petit suisse nature	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt à boire
	Coulommier	Croc lait	Morbier	Bresse bleu	Comté
DESSERTS	Abricots sirop	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Beignet fourré	Yaos
	Flanby	Assortiment de fruits	Tarte chocolat	Fondant vanille	Glace
	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	
	Oeufs dur mayonnaise	Quiche	Asperges	Pamplemousse	
PLATS PRINCIPAUX	Rôti de porc	Filet de poisson pané	Jambon sauce Madère	Petit salé	
ACCOMPAGNEMENTS	Carottes	Coquillettes	Haricots beurre	Lentille	
PRODUITS LAITIERS	Yaourt nature	Comté	Yaourt aromatisé	Coulommier	
DESSERTS	Crumble	Assortiment de fruits	Chausson aux pomme	Éclair	
	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	Assortiment de fruits	

Le Proviseur,
Eric FOURNIER

L' Adjoint Gestionnaire,
Isabelle LUOND

Féculents
Cuidités
Crudités
Entrées protidiques

Boeuf, veau, agneau, abat
Volaille, porc
Poisson
Menu conseillé

Plats hypoprotidiques
Plats gras
Légumes

Produits laitiers calciques
Fromages très calciques
Fromages calciques

Fruits crus
Autres desserts
Desserts sucrés