

MENU DU 15 AU 19 MARS 2021

Déjeuner

Dîner

Salade exotique (moutarde crevettes)/Salade coleslaw
(moutarde noix)
Sauté de bœuf FRAIS LOCAL /P de terre
Laitage (lait)
Fruits crus ou cuits

Salade de pâtes (poisson crevettes)
Moussaka **maison** (lait gluten)
Entremet (lait œuf)
Fruits crus ou cuits

Pâté en croûte ((gluten)/Saucisson à l'ail
Accra de morue (poisson, gluten œuf)/Poêlée de
ratatouille
Fromage blanc (lait)
Fruits crus ou cuits

Velouté de Betternut
Escalopes de volaille fraîche
Pomme boulangère
Entremets (lait œuf)
Fruits crus ou cuits

Salade composée (moutarde)
Gigot frais/Flageolets
Fromage fermier (lait)
Fruits crus ou cuits

Taboulé
Brochette de dinde
Salsifis sautés
Pâtisserie (œuf lait gluten)
Fruits crus ou cuits

Pâtes à la catalane (poisson moutarde)
Saucisse fraîche/Poêlée de légumes **maison**
Glaces (lait œuf)
Fruits crus ou cuits

Tomates mais mozzarella (moutarde lait)
Ailes de poulet TEX MEX
Gratin dauphinois (lait)
Fromage
Fruits crus ou cuits

REPAS VEGETARIEN
Macédoine mayonnaise (moutarde œuf)/Fond
d'artichaut vinaigrette (moutarde)
Omelette au fromage (œuf)
Pâtes
Laitage
Fruits crus ou cuits

Le gestionnaire

Le Proviseur

