

	<p>LUNDI 21/11/16</p> 	<p>MARDI 22/11/16</p> 	<p>MERCREDI 23/11/16</p> 	<p>JEUDI 24/11/16</p> 	<p>VENREDI 25/11/16</p> 
<p>ENTREES</p> 	<p>bruschetta tomates / mozarella</p> <p>caviar d'aubergines</p> <p>chou blanc aux lardons</p> <p>crêpe au fromage</p> <p>maquereaux au vin blanc</p> <p>mesclum paysanne</p> <p>salade verte</p>	<p>cocktail de floride</p> <p>feuilleté à l'émmenthal</p> <p>gaspacho espagnol</p> <p>salade aveyronnaise</p> <p>salade brésilienne</p> <p>salade de choux chinois fraîcheur thaï</p> <p>salade verte</p>	<p>avocat aux crevettes</p> <p>betteraves au cervelas</p> <p>fouet</p> <p>salade de courgettes crues / tomates confites</p> <p>salade de pois chiche</p> <p>salade verte</p> <p>tortilla au chèvre</p>	<p>concombres aux pamplemousses roses</p> <p>guacamole</p> <p>nem</p> <p>poireaux aux œufs durs</p> <p>roquette sauce balsamique</p> <p>salade de couscous au chorizo</p> <p>salade verte</p>	<p>carottes râpées au citron</p> <p>friand au fromage</p> <p>salade de pâtes à l'estragon</p> <p>salade verte</p> <p>salade waldorf</p> <p>toast de tapenade</p> <p>tomate antiboise</p>
<p>PLATS</p> 	<p>poisson blanc nature</p> <p>rôti d'agneau sauce à l'ail</p> <p>sauté de canard aux cèpes</p> <p>tagliatelles à la carbonara</p> <p>salade campagnarde barquette</p>	<p>poisson blanc nature</p> <p>blanquette de veau à l'ancienne</p> <p> demi lune bolognaise</p> <p>tartine snack</p> <p>salade campagnarde barquette</p>	<p>rosé des pyrénées au banyuls</p>	<p>Poisson blanc nature</p> <p>cuisse de poulet rôtie au romarin</p> <p>encornets farcis</p> <p>fajitas au jambon</p> <p>salade grecque barquette</p>	<p>émincé de bœuf sauté</p> <p>kefta</p> <p>paupiette de saumon sauce verte au persil</p> <p>joue de porc à la catalane</p> <p>salade grecque barquette</p>
<p>GARNITURES</p> 	<p>épis de maïs</p> <p>macaronis</p>	<p>haricots beurre maître d'hôtel</p> <p>frites</p>	<p>riz pilaf</p>	<p>frites</p> <p>terrines catalane</p>	<p>semoule royale</p> <p>tajine de légumes</p>
<p>FROMAGES</p> 	<p>fondue carré</p> <p>petit suisse aromatisé</p> <p>cantal</p> <p>bresse bleu</p>	<p>yaourt aromatisé</p> <p>Emmental</p> <p>mini roitelet</p> <p>kidiboo</p>	<p>au choix</p>	<p>fromage blanc sucré</p> <p>camembert</p> <p>st paulin</p> <p>Kiri</p>	<p>yaourt bulgy</p> <p>samos</p> <p>tome noire</p> <p>st agur</p>
<p>DESSERTS</p> 	<p>fruit – compote de P/abricot-dany</p> <p>chocolat-fromage blanc sucré-fromage blanc aux fruits-</p> <p>crème aux oeufs</p>	<p>fruit-calin sur lit de fruits-riz au lait-yaourt velouté</p> <p>fruits-liégeois-panier aux fruits</p>	<p>baba au rhum</p>	<p>fruit-cocktail de fruits-yaourt bulgy-yaourt brassé-crème</p> <p>dessert vanille-liégeois</p> <p>pomme vanille</p>	<p>fruit-yaourt à boire-cocktail de fruits-petit filou-mousse chocolat-Dany</p> <p>vanille</p>









Des changements de dernière minute peuvent survenir dans les menus initialement prévus pour des raisons indépendantes de notre volonté.

L'intendant

P. CIRETTI

Le Proviseur

P. COLLEU

	LUNDI 21/11/16 	MARDI 22/11/16 	MERCREDI 23/11/16 	JEUDI 24/11/16 	VENREDI 25/11/16 
ENTREES 	bruschetta tomates / mozarella caviar d'aubergines chou blanc aux lardons crêpe au fromage maquereaux au vin blanc mesclum paysanne salade verte	cocktail de floride feuilleté à l'émmmental gaspacho espagnol salade aveyronnaise salade brésilienne salade de choux chinois fraîcheur thaï salade verte salade niçoise	avocat aux crevettes betteraves au cervelas fouet salade de courgettes crues / tomates confites salade de pois chiche salade verte tortilla au chèvre	concombres aux pamplemousses roses guacamole nem poireaux aux œufs durs roquette sauce balsamique salade de couscous au chorizo salade verte	
PLATS 	magret au beurre rouge	omelette au fromage	ailes de dinde marinées	boles de picoulat	
GARNITURES 	frites	courgettes au pesto pommes de terre au four garnies	poêlée chasseur	purée de pommes de terre	
		Céleri rave aux lardons frites	Aubergines à la biterroise	Tagliatelles carbonara Champignons sautés en persillades	
DESSERTS 	faisselle	mousse au chocolat	gaufre au nutella	petits suisses	
SUPPLEMENTS	fromage et corbeille de fruits	fromage et corbeille de fruits	fromage et corbeille de fruits	fromage et corbeille de fruits	

Petit déjeuner : Boisson : lait/café/thé/chocolat/jus de fruits/yacourt/beurre/confiture/pain/viennoiserie le mercredi/fruits frais /céréales

Des changements de dernière minute peuvent survenir dans les menus initialement prévus pour des raisons indépendantes de notre volonté.