









	LUNDI 05/06/17 	MARDI 06/06/17 	MERCREDI 07/06/17 	JEUDI 08/06/17 	VENREDI 09/06/17 
ENTREES 		cocktail de floride feuilleté à l'emmental gaspacho espagnol salade aveyronnaise salade brésilienne salade de choux chinois fraîcheur thaï salade verte		concombres aux pamplemousses roses guacamole nem poireaux aux œufs durs roquette sauce balsamique salade de couscous au chorizo salade verte	carottes râpées au citron friand au fromage salade de pâtes à l'estragon salade verte salade waldorf toast de tapenade tomate antiboise
PLATS 		poisson blanc nature saucisse catalane rôti de bœuf		poisson blanc nature tendron de veau à la milanaise macaronis au poulet et au pesto	filet de lieu meunière pavé de rumsteack au boursin
GARNITURES 		frites gratin d'aubergines		macaronis poêlée de légumes	pommes miettes purée de pommes de terre tomates à la provençale
FROMAGES 		yaourt aromatisé emmental mini roitelet kidiboo		fromage blanc sucré camembert st paulin Kiri	yaourt bulgy samos tome noire st agur
DESSERTS 		fruit-calin sur lit de fruits-riz au lait- yaourt velouté fruit-liégeois-panier aux fruits		cheesecake - fruit-cocktail de fruits-yaourt bulgy-yaourt brassé-crème dessert vanille- liégeois pomme vanille	fruit-yaourt à boire-cocktail de fruits- petit filou-mousse chocolat-Dany vanille

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