





	Midi	Soir
Lundi 20 novembre	Salade verte normande (pomme tomate œuf camembert) Jambon sec Céleri rémoulade Rougail saucisse Lieu à la crème Blé pilaf Champignons à la provençale Fromage blanc à la crème de marron ou sucré Clémentines	Potage tomates vermicelles Chef salad (jambon tomate emmental croûtons) Gratin de poisson Escalope de dinde sauce champignon Gnocchis Jardinière de légumes Yaourt Orange Ile flotante
Mardi 21 novembre	Salade verte féta olives Œufs Mimosa Cake maison olives féta poivrons Carbonade Flamande Filet de merlu aux câpres Frites Chicon gratin Yaourt à la fraise Orange Pommes	Salade de pois chiche Soupe potagère de légumes Tajine au poulet citron olives Tajine de poisson Semoule Légumes de couscous Yaourt au citron Compote pomme coing
Mercredi 22 novembre	Salade bar : Salade verte (tomate mozza) Salade d'endives pommes Lasagne bolognaise maison Lasagne saumon épinard Haricots verts Mousse au chocolat Clémentines	Salade verte (œuf maïs tomate) Salade de pâtes Kébab amélioré ; crudités, oignons, salade, viande, sauce blanche maison) Patatoes Yaourt Clémentines Poire
Jeudi 23 novembre 	Menu Bollywood Salade Bollywood Carottes râpées à l'indienne Salade de lentille au curcuma Colombo de poulet Curry de poisson Riz Madras Courgettes à l'indienne yaourt nature Crème dessert à la pistache Orange	Salade verte mozza tomate Soupe à l'oignon Rôti de porc Colin à la bordelaise Flageolets Gratin de brocolis Yaourt Banane Poire
Vendredi 24 novembre	Salade du pêcheur Salade verte Croque Monsieur Steak hâché sauce à l'échalotte Falafel sauce fromage blanc menthe Pennes au beurre Choux de Bruxelles persillade Yaourt Banane Pommes	Bon Appétit 

Bon pour acceptation de ce menu validé lors de la commission menu du 19/10/2023

La gestionnaire
Mme FERDINAND

Le Chef de cuisine
M. Giraudon

Le Proviseur
M. FOURNIER

La Responsable du service SRH
Mme VIALETES