




	Midi	Soir
Lundi 27 novembre	<p>Croque Monsieur Céleri rémoulade Salade verte Chili con carne (bœuf) Chili poisson Ebly Carottes persillées Yaourt nature sucré Pommes Orange</p>	<p>Radis / beurre Potage de pois cassé / croûtons Cuisse de poulet rôti Dos de lieu aux poivrons Pennes au Pesto Piperade Yaourt aromatisé Pommes Donuts</p>
Mardi 28 novembre	<p>Macédoine de légumes Mousse de canard &amp; Cornichon Salade verte Allemande Seiche à la rouille Escalope de Porc Sauce curry Pommes de terre vapeur Haricots plats Yaourt aromatisés Clémentines Pommes</p>	<p>Salade verte (œuf, maïs, tomates) Avocat Mayonnaise Soupe vermicelle Blanquette de veau Blanquette de poisson Riz Ratatouille Compote de Pomme Banane Yaourt nature Orange</p>
Mercredi 29 novembre	<p>Salade Bar : Salade de pois chiches Salade verte tomate mozzarella Couscous viande (agneau merguez) Couscous poisson Semoule Légumes de couscous Yaourt aux fruits Tarte au citron meringué Banane</p>	<p>Soupe de poisson (rouille râpé croûtons) Salade de choux rouges Sauté de bœuf aux champignons Dos de cabillaud aux crevettes Céréales meli mélo Brocolis St Moret Clémentine Poire</p>
Jeudi 30 novembre	<p><b>Menu Bollywood</b> 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</p>	<p>Soupe potagère de légumes Salade verte (croûtons, tomates, olives) Rôti de porc Papillote de merlu Purée mousseline Haricots beurre persillés Faisselle Pommes Cocktail de fruits</p>
Vendredi 01 décembre	<p>Salade verte féta &amp; olives Endives aux noix Flammekueche Escalope de dinde grillée Colin à la Bordelaise Pommes rissolées Choux fleur persillé Gaufre Kiri Poire</p>	<p>Bon Appétit </p>

Bon pour acceptation de ce menu validé lors de la commission menu du 14/11/2023

La gestionnaire  
Mme FERDINAND

Le Chef de cuisine  
M. GIRAUDON

Le Proviseur  
M. FOURNIER

La Responsable du service SRH  
Mme VIALETES