
























Menus du 17 au 21 octobre 2022



LUNDI 17/10 	MARDI 18/10 	MERCREDI 19/10 	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10 
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
Crêpe au fromage Endives aux pommes	Salade piémontaise Salade verte  Chou rouge 	Cake au thon  Artichaut	Sardines Poireaux vinaigrette Salade de riz caraïbe	Asperges mousseline Macédoine mayonnaise  Salade verte 
Poule à la crème Moules à la libanaise	 Bœuf bourguignon  Blanquette de poisson	Lapin à l'estragon Poisson bordelais	Choucroute garnie classique	Steak haché  Beignets de calamars
Riz Carottes	Farfalles  Champignons 	Petits pois Ratatouille	Choucroute garnie au poisson	Semoule sauce tomate Haricots verts
Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt  	Fromage / Yaourt
Mousse au chocolat	Fruit de saison 	Rose des sables  	Salade de fruits	Tarte au choix
Soir	Soir	Soir	Soir	<p>Le Proviseur  Marc FLECHER La gestionnaire Chrystel REA</p>
Tarte saumon épinards	Salade verte 	Soupe aux vermicelles	Carottes râpées	
Vol au vent  financière	Tartiflette	Blanquette de veau	Wings de poulet	
Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Poêlée de légumes	Potatoes	
Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	
Entremet	Compote	Tarte briochée à la praline	 Fruit de saison	