




























SEMAINE DU 16 septembre au 20 septembre 2024

	LUNDI 16 Septembre	MARDI 17 Septembre	MERCREDI 18 Septembre	JEUDI 19 Septembre	VENDREDI 20 Septembre
Entrée	Jambon blanc / beurre	Haricots verts mimosa 	Salade de fruits de mer 	Œufs durs mimosa 	Wraps de crudités 
	Houmous / toast 	Salade mexicaine 	Maïs parmentier 	Pastèque	Pâté en croûte
	Salade verte composée	Pastèque	Tomates à l'antiboise 	Tapenade olives noires toast 	Avocat vinaigrette 
	Melon	Salade verte composée	Salade verte composée	Salade verte composée	Salade verte composée
	Pomelos				
Plat principal	Duo de saumon / Colin sauce oseille 	Sauté de veau marengo 	Colin sauce tartare 	Moules marinières 	Saucisson à cuire sauce au vin 
	Crousty chicken long filet	Omelette aux oignons 	Hachis parmentier	Cuisse de Poulet rôti 	Veg-pâtes macaronis à la mexicaine 
Accompagnement	Riz pilaf 	Carottes au beurre et persil 	Doré de grains de blé 	Frites ketchup mayonnaise	Macaroni
	Poêlée ratatouille	Semoule	Brocolis vapeur	Flan de poivrons 	Courge en gratin 
Fromage /Laitage	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
	Assortiment de laitages				
Dessert	Muffins aux pépites de chocolat 	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Génoise roulée mangue / passion 	Eclair pâtissier
	Ile flottante au caramel	Moelleux au chocolat 	Salade de farandole	Salade Acapulco	Fruit de saison
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Coupe aux fraises	Tiramisu maison 
	Pain				

MENU CONSEILLE PAR LA DIETETICIENNE :

- 1 crudité (en entrée ou en dessert)
- 1 portion protidique
- 1 portion en légumes cuits si féculents, ou l'inverse
- 1 produit laitier

Les entrées et plats proposés sont élaborés en cuisine à partir de produits de qualités : fruits et légumes en circuit court, viandes fraîches de la région Auvergne Rhône-Alpes



Le proviseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Nathalie Massit Diététicienne Nutritionniste