

SEMAINE DU 11 Mai 2026 au 15 Mai 2026

	LUNDI 11 Mai	MARDI 12 Mai	MERCREDI 13 Mai	JEUDI 14 Mai	VENDREDI 15 Mai
<u>Entrée</u>	Melon	Manqué aux courgettes	Salade piémontaise	JOUR FÉRIÉ	PONT du JOUR FÉRIÉ
	Salade grecque	Pastèque	Rillettes de thon maison		
	Salade de maïs au surimi	Concombre à la féta et au basilic			
	Pomelos				
	Salade verte composée				
<u>Plat principal</u>	Rôti de veau poivronnade	Saucisse de Toulouse grillée	Poke bowl poché maison		
	Veg-Penne rigate primavera	Filet de poisson blanc à la bordelaise	Saucisson brioché		
<u>Accompagnement</u>	Carottes au beurre et persil	Purée maison	Haricots verts		
	Mogettes haricots blancs	Piperade de légumes			
<u>Fromage /Laitage</u>	Brie	Plateau de fromage	Camembert portions		
	Assortiment de laitages				
<u>Dessert</u>	Fruit de saison	Fruit de saison			
	Eclair pâtissier panaché	Tarte aux pommes	Coupe fraise melba liégeoise		
	Poires williams et sa ganache				
	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



plat composé entièrement cuisiné avec des produits frais

Le proviseur,

S. ROCHE

"Menus conformes au GEMRCN" (version juillet 2015), validés par Pascale QUINON Diététicienne Nutritionniste