

SEMAINE DU 22 au 26 NOVEMBRE 2021

	LUNDI 22 NOVEMBRE	MARDI 23 NOVEMBRE	MERCREDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 25 NOVEMBRE	VENDREDI 26 NOVEMBRE
<u>Entrée</u>				Saucisson brioché 	
	Sardine à l'huile et citron	Salade Sombrero	Filet de maquereau au vin blanc et citron	Radis à la croq'au sel	Concombre fromage blanc
	Duo de choux	Salade piémontaise 	Salade de lentilles corail au cumin 	Maïs aux deux poivrons 	Oeuf mimosa 
	Crozets panachés à l'emmental 	Pâté en croûte	Haricots mungo sauce cocktail 	Betteraves au cumin	Nouilles Thaï 
	Salade verte composée Maïs	Salade verte composée Chèvre	Salade verte composée Jambon	Salade verte composée Roquefort	Salade verte composée Duo carotte/céleri râpés
	Pamplemousse rose				
<u>Plat principal</u>	Cabillaud à la crème de poireaux 	Sauté de veau marengo 	Omelette à la ciboulette 	Lasagnes bolognaise 	Rôti de porc lorraine 
	Cordon bleu de dinde	Pané fromage à l'emmental	Andouillette sauce moutarde 	Lasagnes aux pois chiche 	Cassolette de saumon à l'oseille 
<u>Accompagnement</u>	Pommes frites allumettes	Fusilli	Quenelles nature 	Ratatouille	Riz basmati 
	Haricots verts extra fins	Petits pois au jus 	Palets d'épinards sauce vin blanc 		Brocolis vapeur
<u>Fromage /Laitage</u>	Beaufort	Brie	Camembert	Tomme de Savoie	Saint-Nectaire
	Assortiment de laitages : yaourts et fromage blanc				
<u>Dessert</u>	Pain d'épices 	Banane	Poire	Cookies aux pépites de chocolat 	Tarte aux fruits rouges 
	Flan vanille	Cake pêches et miel 	Fruit de la passion	Pomme jaune	Kiwi
	Clémentine	Ile flottante au caramel	Pêche Melba 	Salade Acapulco	Pot de crème caramel - beurre salé
	Gâteau individuel Fruit de saison				

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,

O. COUTAREL

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