



SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

Lundi 20.11.2023

Baguette façon flammenkuche

Bouchée strasbourgeoise

Croissillon dubarry

Brochette de dinde sauce aigre douce ou au poivre ou normande

Choux fleurs

Spaghettis

Far breton

Ananas

Cocktail de fruits exotiques



Mardi 21.11.2023

Terrine de campagne

FRISEE aux lardons

Paëlla aux fruits de mer

Pavé de saumon grillé sauce beurre blanc

Fondue de fenouil

Riz

Pain au chocolat

Chausson aux pommes



Mercredi 22.11.2023

Salade

BŒUF à la mode

Langue de bœuf sauce piquante

Frites

CAROTTES

Fromage blanc sur lit de fruits

Compote de fruits en coupelle



Jeudi 23.11.2023

Emietté de poisson blanc

mayonnaise au pesto -

MELANGE DE JEUNES

POUSSES aux gésiers confits

Céleri râpé

Saucisse de toulouse au jus

Filet de hoki

Saucisse végétarienne

coudes rayés

Purée Saint Germain

Tarte AUX POMMES et rhubarbe

Tarte au citron meringuée

Kiwi



Vendredi 24.11.2023

Menu Sainte Catherine

Salade verte

Raclette

Tartiflette

Biscuit de Savoie

Fondant au chocolat



Afin de vous accompagner dans le choix de votre repas, nous vous indiquons en vert les produits issus de l'Agriculture biologique, en bleu le menu le plus équilibré, souligné en rouge la proposition de plat protidique alternatif. Les produits locaux sont signalés en MAJUSCULES.

Bon Appétit

L'intendante,

M-I ARPIN

Le proviseur,

J.M. AUDUBERT.