


















	LUNDI 17/04/17 	MARDI 18/04/17 	MERCREDI 19/04/17 	JEUDI 20/04/17 	VENREDI 21/04/17 
ENTREES 		Aubergines à l'ail Carottes râpées à l'orange Croissillon emmental Epinards frais jambon/fromage Œufs mimosa Panzanella Toscane Taboulé maison Salade verte	Concombre à la crétoise Mesclum de fête Pâté de foie de volaille maison Poireaux de la ménagère Salade Bahianaise Salade de poulet au kiwi et melon Salade verte	Céleris à l'ananas Cœurs de palmiers en salade Salade katmandou Hot-dog Salade de fruits secs Salade de pâtes au curry Salade verte	Chou blanc aux raisins Fèves aux chorizo Haricots verts et surimi en salade Pizza Salade au soja Salade Californienne Boudin catalan Salade verte
PLATS 		Poisson blanc nature Joue de bœuf braisée jus à la nappe truffée Travers de porc barbecue Pizza aux trois fromages	Poisson blanc nature plat combiné mexicain	Poisson blanc nature Paleron sauce tartare Tinga de poulet à la mexicaine Gnocchis sauce fromage	Epaule d'agneau confite ail/romarin Jambon grillé Lotte au safran
GARNITURES 		Haricots plats à l'espagnole Tortis		Poireaux au vin blanc Frites	Poivrons à l'andalouse Riz à la gachucha basque
FROMAGES 		Camembert Boursin aux poivres Yaourt à boire Société crème	Fromages au choix	Petit Suisse sucré Carré frais Cantal Cantadou	Cantafrais Fondu Faisselle Comté
DESSERTS 		Fruit - Compote pommes / passion - Petit Suisse sucré - Chocolat liégeois - Yaourt au lait entier aux fruits - Yaourt gourmand	Desserts au choix	Flan dulce leche Fruit - Fromage blanc - Panier aux fruits - Yaourt velouté fruit - Crème dessert chocolat - Cocktail de fruits au sirop	Fruit - Panier aux fruits - Yaourt à boire - Gâteau de semoule - Maronsui's

Des changements de dernière minute peuvent survenir dans les menus initialement prévus pour des raisons indépendantes de notre volonté.

L'intendant
 P. CIRETTI

Le Proviseur
 P. COLLEU

	LUNDI 17/04/17 	MARDI 18/04/17 	MERCREDI 19/04/17 	JEUDI 20/04/17 	VENREDI 21/04/17 
ENTREES 		Aubergines à l'ail Carottes râpées à l'orange Croissillon emmental Epinards frais jambon/fromage Œufs mimosa Panzanella Toscane Taboulé maison Salade verte	Concombre à la crétoise Mesclum de fête Pâté de foie de volaille maison Poireaux de la ménagère Salade Bahianaise Salade de poulet au kiwi et melon Salade verte	Céleris à l'ananas Cœurs de palmiers en salade Salade katmandou Hot-dog Salade de fruits secs Salade de pâtes au curry Salade verte	
PLATS 		Bavette grillée	Bruschetta snack	Omelette au fromage	
GARNITURES 		Pommes en robe des champs Céleri rave aux lardons frites	Assiette de crudités Aubergines à la biterroise	Ratatouille niçoise Riz créole Tagliatelles carbonara Champignons sautés en persillades	
DESSERTS 		Faisselle	Mille feuilles	Fromage blanc au coco	
SUPPLEMENTS		Fromage et corbeille de fruits	Fromage et corbeille de fruits	Fromage et corbeille de fruits	

Petit déjeuner : Boisson : lait/café/thé/chocolat/jus de fruits/yaourt/beurre/confiture/pain/viennoiserie le mercredi/fruits frais /céréales

Des changements de dernière minute peuvent survenir dans les menus initialement prévus pour des raisons indépendantes de notre volonté.

L'intendant
P. CIRETTI

Le Proviseur
P. COLLEU