

Menu Collectivité du 16/04 au 20/04

	MIDI	SOIR
LUNDI	Saucisson sec-ail / poireaux vinaigrette Filet de colin sauce normande torsades au beurre Alouette de bœuf champignon ratatouille Fromage /Produit Laitier Entremet chocolat/ Abricots aux amandes	Mousse de chou fleur Brochette orientale sauce piquante semoule Fromage /Produit Laitier Brownies sce anglaise
MARDI	Salade portugaise/ choux blancs aux lardons Poulet Yassa/ purée Normandin de veau poêlée de légumes Fromage /Produit Laitier Tarte aux pommes caramélisées/ liegois chocolat	Salade fraîcheur Pizza jambon / pizza thon Fromage /Produit Laitier Salade de fruits frais Petits gâteaux
MERCREDI	Œuf cocotte crème / tomate mozzarella Rôti de porc au jus lentilles Escalope viennoise carottes persillées Fromage /Produit Laitier Ananas rôtie/ fromage blanc sucre vanille	Feuilleté fromage Sauté de dinde aux poivrons Petits pois à la menthe Fromage /Produit Laitier Tiramisu fruits rouges Pamplemousse / avocat vinaigrette
JEUDI	Pamplemousse / avocat vinaigrette Moule sauce curry pommes campagnardes Aile de raie grenobloise/ tomate provençale Fromage /Produit Laitier Crème dessert praliné/ génoise confiture	Céleri rémoulade Gratin de pâtes jambon Fromage /Produit Laitier Compote de poire / pêches Gâteau marbré
VENDREDI	Menu du Marché	

A chaque repas :

- 1- Crudités disponibles en fonction des saisons.
- 2- Choix de fromage en portion ou/et à la coupe ; yaourts nature.
- 3- Fruits frais disponibles en fonction des saisons.
- 4- Les éventuelles productions des ateliers pédagogiques viendront enrichir les propositions du jour de la collectivité.

M le Proviseur

M le Gestionnaire

Mme l'Infirmière