

**Menu Collectivité du 14/05 au 18/05**

		<b>MIDI</b>		<b>SOIR</b>
<b>LUNDI</b>	190	Pâté de campagne/salade fraîcheur Beignet de poisson tartare/filet de hoki julienne Ratatouille / semoule Fromage /Produit Laitier Fromage blanc aux fraises/ananas frais	130	Choux blanc emmenthal purée Fromage /Produit Laitier Paris Brest
<b>MARDI</b>	150	Saucisson brioché/salade américaine Sauté de dinde aigre douce/grilladin de veau Riz / légumes thaï fromage /Produit Laitier tarte au chocolat/ petits suisses fruits	110	Salade César Porc au lait/ c Choux Bruxelles Fromage /Produit Laitier Crème dessert
<b>MERCREDI</b>	180	Crumble de poireaux/ pamplemousse Rôti de bœuf / cuisse de lapin citron romarin Frites / tomates provençales Fromage /Produit Laitier Crème renversée / compote de pommes - pêches	130	Frisée mimolette Escalope de poulet au jus Haricots verts forestière Fromage /Produit Laitier Génoise Fruits rouges
<b>JEUDI</b>	180	Tzatziki / Champignon à la grecque Omelette fines herbes - gruyère Cuisse de poulet rôti carotte boulangères / salsifis pain d'épices Fromage /Produit Laitier Crème brûlée / Gâteau grec à l'orange	100	Tomate mozzarella pesto Gratin de macaronis au jambon Fromage /Produit Laitier Œuf à la neige
<b>VENDREDI</b>	170	Croisillon Dubarry Filet de cabillaud béarnaise Sauté de légumes aux épices Fromage /Produit Laitier Glace		

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