

Menu du 25 au 29 janvier 2021 (3)

Produits de saison local* et Repères du menu équilibre

Lundi 25	
DEJEUNER	DINER
<p>Buffet d'entrées : Céleri * rémoulade / Sardines à la tomate / Salade au chèvre et croutons / Potage de légumes frais</p> <p>Chili con carne Dos de cabillaud sauce aurore</p> <p>Riz créole Endive braisée</p> <p>Salade verte* / Fromage</p> <p>Eclair vanille chocolat ou café</p> <p>Fruit</p>	<p>Buffet d'entrées : Crevettes au beurre / Salade d'agrumes / Salade du chef</p> <p>Sot-l'y-laisse de dinde sauce mère</p> <p>Ecrasée de pommes de terre Chou-fleur persillé * BIO</p> <p>Salade verte * / Fromage</p> <p>Yaourt à la vanille BIO</p> <p>Fruit</p>
Mardi 26	
DEJEUNER	DINER
<p>Buffet d'entrées : Pissaladière maison / Tarte aux poireaux maison</p> <p>Sauté de veau à l'italienne Rôti de porc BIO à l'estragon</p> <p>Carottes fraîches * sautées Poêlée basquaise</p> <p>Salade verte ou endive * / Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Buffet d'entrées : Salade aux gésiers / Avocat</p> <p>Saumon grillé</p> <p>Farfales Epinards à la crème et au curry</p> <p>Salade verte * / Fromage</p> <p>Crème chocolat ou vanille Compote de poire</p> <p>Fruit</p>
Mercredi 27	
DEJEUNER	DINER
<p>Buffet d'entrées : Salade endives-poulet-noisettes / Asperges sauce mousseline / Pâté de campagne</p> <p>Filet de raie au safran Gigot d'agneau <i>sauce à l'ail et au thym</i></p> <p>Purée de légumes maison</p> <p>Salade verte * / Fromage</p> <p>Cookies maison</p> <p>Fruit</p>	<p>Buffet d'entrées : Potage Dubarry / Salade verte-œuf-croutons</p> <p>Tartiflette</p> <p>Brocolis * persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>
Jeudi 28	
DEJEUNER	DINER
<p>Buffet d'entrées : Salade d'agrumes / Coquillettes façon taboulé / Betterave mimosa / Salade de cœur d'artichaut</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Frites Salsifis persillés</p> <p>Salade verte * ou endives / Fromage</p> <p>Buffet de fruits</p>	<p>Buffet d'entrées : Salade chou blanc * jambon / Pamplemousse / carottes rapées</p> <p>Rosbeef</p> <p>Haricots verts BIO</p> <p>Salade verte * / Fromage</p> <p>Flan aux abricots maison</p> <p>Fruit</p>
Vendredi 29	
DEJEUNER	
<p>Buffet d'entrées : Salade de mâche mimosa / Velouté de potiron / Salade de pêche au thon</p> <p>Emincé de poulet BIO <i>au coulis de poivrons</i> Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Purée saint Germain Duo de fleurettes *</p> <p>Salade verte * / Fromage</p> <p>Compote pomme-vanille Crème dessert caramel BIO</p> <p>Fruit</p>	

Le Gestionnaire,
Hervé SAINT HILAIRE

Le Chef de Cuisine,
Philippe PEROL

Le Responsable du Restaurant,
Hervé SARRAZIN

Le Proviseur,
Marc PERRIER