

	LUNDI 17 novembre	MARDI 18 novembre	MERCREDI 19 novembre	JEUDI 20 novembre (local ou bio)	VENDREDI 21 novembre -80
MIDI	pâté en croûte	salade de la mer avocat(saumon poivron concombre aneth citron)	cerveles remoulade(fro cornichons mayo)	salade frisée lardons	coquille de la mer
	crêpe au fromage	tomate mozza	salade de haricots blanc bio	brioche comté morteau	comcombre bulgar (tomate vinaigrette)
	salade	salade	salade	salade	salade
	émincés végétal curry	poisson frais	escalope de porc	filet de truite blanche meunière	paupiette de volaille
	sauté de porc moutarde à l'ancienne	filet de dinde	pilon de poulet texmex	chipolatas au comté	quiche provençale œuf fro blanc râpé)
	boulgour	épinards à la vache qui rit	pommes sautées	purée maison	pâtes bio
	haricots verts	riz	épis de maïs grillé	carottes bio à la crème	gratin duo de courgettes
	comté	morbier	camembert	mont d'or	comté
	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion	fromage portion
	tarte au chocolat		pâtisserie maison (tiramisu)	yaourt suzie	
	fruits	fruits	fruits	fruits	fruits
ca 30 pers					
SOIR 30 max	riliettes de poisson + salade	œuf mayo	wrap tomate carotte fro oignon thon	thon maïs	
	cordon bleu + poisson	diot de savoie	boulettes bœuf + omelette	spaghettis bolognaise	
	jardinière de légumes	pommes de terre dauphine	épices du monde		
	fromage portion				
	fruits	beignet choco	compote	glace (snickers)	

+ CORBEILLE DE FRUITS A TOUS LES REPAS

Le Proviseur,
Mme Flamme

L'Intendant,
O. GARRABOS

barre glacé

VIANDES - POISSONS - OEUFS

FRUITS CUIITS - LÉGUMES CUIITS

FROMAGES

PRODUITS LAITIERS CALCIUM +

CÉRÉALES - FÉCULENTS

FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS

PRODUITS LAITIERS - DESSERTS

PLATS NEUTRES

MATIERES GRASSES