MENUS DU 21 au 25 NOVEMBRE 2016

Pour un repas équilibré choisissez au moins un aliment de chaque famille :

produits laitiers (calcium)
féculents et sucres lents (glucides)

fruits et légumes (fibres et vitamines)
viande, œuf, poisson (protéines)

LUNDI 21 novembre 2016	MARDI 22 novembre 2016	MERCREDI 23 novembre 2016	JEUDI 24 novembre 2016	VENDREDI 25 novembre 2016
			"menu des Antilles	
salade d'automne sardine-citron carottes râpées aux câpres galete de quinoa lasagne à la bolognaise fenouil à la tomate yaourt ou fromage de Hollande île flottante ou fruit	betteraves en dés mimosa pavé au poivre soupe de petits pois et carottes salade de pommes de terre au poulet rôti et basilic quasi de veau braisé sauté de canard au poivre vert filet de sardine à la moutarde haricots verts à l'ail yaourt ou fromage bananes	bruschetta à la mozzarella et moutarde salade mexicaine dindonneau en rôti poêlée de légumes au thym yaourt ou fromage poire au sirop à la chicorée et à la badiane ou fruit	accras de morue salade créole colombo de chèvre poulet grillé au citron vert riz-haricots rouges christophine aux cives yaourt ou fromage lingot créole ou fruit	terrine d'avocat au crabe trio chou jambon comté concombres à l'estragon laitue et son effiloché de bœuf saumon grillé sauce hollandaise tagliatelles au beurre écrasé de patates douces à la mimolette fromage enrichi de calcium pot crème caramel beurre salé ou fruit

V.LEBRUN
Agent Comptable

H.MATHIEU
Proviseure

Ces menus sont susceptibles de corrections selon les livraisons ou de modifications des termes de nos marchés