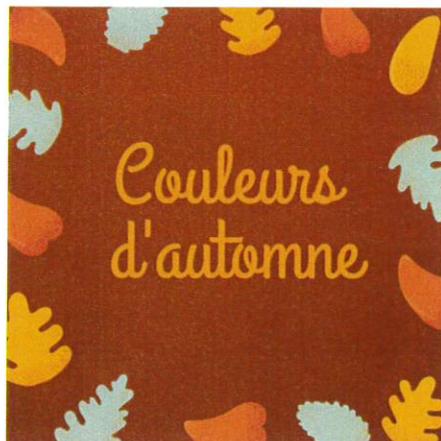


MENU DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021

Lundi 18/10

Salade de betteraves/maïs
Céleri rémoulade (3)
Escalope de dinde forestière
(7)
Lieu noir au citron (4-7)
Riz pilaf (1)
Endives braisées
Yaourt BIO/Fromage (7)
Flan au chocolat (7)



Mardi 19/10

Artichaut à la barigoule
Salade verte
Côte de porc charcutière
Colin meunière (4-7)
Frites
Gratin de poireaux (7)
Yaourt/Fromage BIO (7)
fruits

Le proviseur

N. MORELLE

Mercredi 20/10

La gestionnaire

N. PEREZ

Oufs au thon (3-4)

Salade grecque

Sauté de lapin à la
moutarde (10)

Pommes de terre sautées

Chou-fleur gratiné (7)

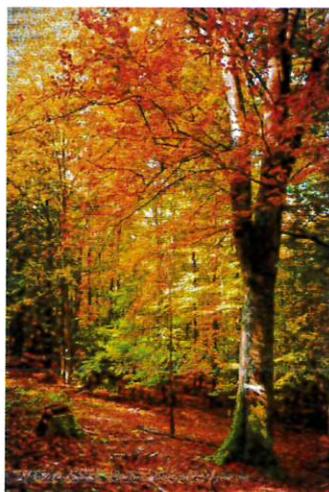
Yaourt/Fromage (7)

Poires au sirop



Jeudi 21/10

Feuilleté au fromage
Quiche (1-7)
Croustillant au fromage (1-7)
Omelette aux herbes (3)
Macaronis au beurre (1)
Tomates à la provençale
Yaourt/Fromage (7)
Gâteau ardéchois (1-3)



Vendredi 22/10

Macédoine de légumes (3-7)
Sardines à l'huile (4)
Boulettes de bœuf à la gardiane
(1)
Calamars à la romaine (4)
Semoule couscous (1)
Petits pois
Yaourt/Fromage (7)
Glaces (7)