



MENU DU

2-sept. AU

6-sept.

SEMAINE 1 GEMRCN PNN3

**PTS DEJEUNER**

Café ou Chocolat

Pain, Beurre et Confiture

Yaourt - Fruit - Céréales

Lundi 02 septembre 2019

1967 Vilho Tuulos, champion olympique au triple saut en 1920.

DEJEUNER	DINER
<b>Macédoine / Oeuf dur / Salade verte</b> <b>Rôti de porc ou Wing de volaille</b> <b>Pâtes au beurre ou Epinards</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Friand Fromage / Salade verte</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Choux fleurs</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>

mardi 3 septembre 2019

1928 Pierre Troisgros, un des grand nom de la gastronomie française.

DEJEUNER	DINER
<b>Charcuterie / Salade verte</b> <b>Steack haché ou Poisson au four</b> <b>Haricots verts / Flageolets</b> <b>Fromage à la coupe</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de pâtes / Salade verte</b> <b>Saucisse / Merguez</b> <b>Semoule</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Corbeille de fruits</b>

mercredi 4 septembre 2019

1652 Bataille d'Elbe ou de Monte-Christo : victoire hollandaise sur l'Angleterre

DEJEUNER	DINER
<b>Concombre à la crème</b> <b>Boeuf Boeuf</b> <b>Pomme de terre</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Salade de tomates</b> <b>Brochette maison</b> <b>Duo de légumes</b> <b>Camembert</b> <b>Corbeille de fruits</b>

jeudi 5 septembre 2019

1838 Henriette d'Angeville est la première femme à réussir l'ascension du Mont-Blanc.

DEJEUNER	diner
<b>Melon / Pastèque / Salade verte</b> <b>Haut de cuisse de poulet ou Sauté de veau</b> <b>Ratatouille</b> <b>Fromage portion</b> <b>Glace ou Dessert</b>	<b>Salade crétoise / Salade verte</b> <b>Poisson meunière</b> <b>Ebly</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>

vendredi 6 septembre 2019

1838 Henriette d'Angeville est la première femme à réussir l'ascension du Mont-Blanc.

DEJEUNER	
<b>Carottes râpées / Radis beurre</b> <b>Blanc d'encornet armoricaine / Poisson poêlé</b> <b>Riz / Petits légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Corbeille de fruits</b>	<b>Origine viande bovine : France</b> <b>(Décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002)</b> <b>relatif à l'étiquetage des viandes bovines</b> <b>dans les établissements de restauration)</b> <b>Les menus peuvent être modifiés en cas</b> <b>de rupture d'approvisionnement</b>

Le Gestionnaire,

E. PIELOT

Le Proviseur,

C.CHARBONNEL