



MENU DU

4-nov. AU

8-nov.

SEMAINE 3 GEMRCN PNN3

**PTS DEJEUNER**

Café ou Chocolat

Pain, Beurre et Confiture

Yaourt - Fruit - Céréales

Lundi 04 novembre 2019

DEJEUNER	DINER
<p><b>Betteraves/Mais ou Rillettes océane</b></p> <p><b>Steack haché ou Jambon braisé</b></p> <p><b>Lentilles / Haricots verts</b></p> <p><b>Fromage portion</b></p> <p><b>Compote de fruits</b></p>	<p><b>Friand fromage</b></p> <p><b>Wings de poulet</b></p> <p><b>Choux fleur gratinés</b></p> <p><b>Kiri</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>

mardi 5 novembre 2019

DEJEUNER	DINER
<p><b>Tartine gratinée maison ou Tarte au fromage ou Salade verte</b></p> <p><b>Poisson poêlé ou Carbonade Flamande</b></p> <p><b>Carottes / Petit pois</b></p> <p><b>Fromage à la coupe</b></p> <p><b>Corbeille de fruits de saison</b></p>	<p><b>Endives / Tomates ou Oeufs durs</b></p> <p><b>Côte de porc</b></p> <p><b>Pâtes au beurre</b></p> <p><b>Fromage libre</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>

mercredi 6 novembre 2019

DEJEUNER	DINER
<p><b>Céleri rémoulade ou Choux savoyard</b></p> <p><b>Sauté de volaille forestier</b></p> <p><b>Ecrasé de légumes</b></p> <p><b>Fromage</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>	<p><b>Salade verte ou Potage maison</b></p> <p><b>Paupiette de veau</b></p> <p><b>Trio de légumes</b></p> <p><b>Pts suisses aromatisé</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>

jeudi 7 novembre 2019

DEJEUNER	diner
<p><b>Salade verte garnie – Chèvre chaud</b></p> <p><b>Choucroute garnie maison</b></p> <p><b>Yaourt / Fromage blanc</b></p> <p><b>Corbeille de fruits ou Beignet</b></p>	<p><b>Salade composée ou verte</b></p> <p><b>Poisson meunière</b></p> <p><b>Semoule sce tomate</b></p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>

vendredi 8 novembre 2019

DEJEUNER	
<p><b>Crudités automnale</b></p> <p><b>Omelette basquaise ou aile de raie au beurre</b></p> <p><b>Riz / Pts légumes</b></p> <p><b>Fromage variés</b></p> <p><b>Corbeille de fruits</b></p>	<p><b>Origine viande bovine : France</b> (Décret N°2002-1465 du 17 décembre 2002) relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration)</p> <p>Les menus peuvent être modifiés en cas de rupture d'approvisionnement</p>

Le Gestionnaire,  
F. PIELOT

Le Proviseur,  
C.CHARBONNEL