



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

mardi 5 novembre 2019

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

mercredi 6 novembre 2019

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

jeudi 7 novembre 2019

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

vendredi 8 novembre 2019

DEJEUNER	
<p>Crudités automnale</p> <p>Omelette basquaise ou aile de raie au beurre</p> <p>Riz / Pts légumes</p> <p>Fromage variés</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Origine viande bovine : France (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