

## MENU DU LUNDI 18 JUIN AU 22 JUIN 2018

(160) <i>Lundi 18</i>	(160) <i>Mardi 19</i>	(150) <i>Mercredi 20</i>	(160) <i>Jeudi 21</i>	(140) café 12 pers 8h30 <i>Vendredi 22</i>
Buffet de hors d'œuvre  Salade verte composée	Buffet de hors d'œuvre  Salade verte composée	Buffet de hors d'œuvre  Salade verte composée	Buffet de hors d'œuvre  Salade verte composée	Buffet de hors d'œuvre  Salade verte composée
<b>Brochette de dinde</b>  Filet de poisson	Lasagnes à la bolognaise  Filet de poisson	<b>Omelette au fromage</b>  Filet de poisson	Confit de canard  La criée du jour	Sauté de poulet  <b>Filet de poisson</b>
<b>Pommes rissolées</b> Poêlée de légumes	<b>Pâtes</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Petits pois carottes</b> Haricots verts	<b>Lentilles</b> <b>Poêlée de légumes</b>	<b>Macaroni</b> <b>Brocolis</b>
<b>Fromage/yaourt</b>	<b>Fromage/yaourt</b>	<b>Fromage/yaourt</b>	<b>Fromage/yaourt</b>	<b>Fromage/Yaourt</b>
Crème glacée <b>Salade de fruits exotiques</b>  Pâtisserie  <b>Fruit de saison</b>	<b>Riz au lait</b>  Pâtisserie  <b>Cocktail de fruits</b>  <b>Fruit de saison</b>	Entremets  Biscuit  Compote de fruits  <b>Fruit de saison</b>	<b>Pâtisserie</b>  Tiramissu  Salade de fruits frais  <b>Fruit de saison</b>	<b>Crème glacée</b>  Fruits au sirop  Pâtisserie  <b>Fruit de saison</b>

Menu conseillé\* GEMRCN (groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition)  
CE MENU PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES et peut être modifié sans préavis

Le Proviseur

M. DEMERSSEMAN

L'Intendant

Michel FETE