Menu semaine 41 :
du 09 au 13 octobre 2023

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Bar à salades Crudités Salades composées Pamplemousse	Bar à salades Crudités Salades composées Œufs durs	Bar à salades Crudités Salades composées Rillettes	Bar à salades Crudités Salades composées Chou blanc au thon	Bar à salades Crudités Salades composées Beignets de calamar
Plats	Pané au fromage ou Pilons de poulet	Boulettes de volaille ou Coquille de poisson	Boudin noir ou Sauté de poulet	Filet de poisson frais ou Boulettes végétales	Paupiette de lapin ou Pavé de poisson jardinière
	Brocolis ou Pâtes	Carottes à la crème ou Riz pilaf	Pommes cuites ou Poêlée campagnarde	Julienne de légumes ou Céréales gourmandes	Poivronnade ou Pommes de terre persillées
	Salade	Salade	Salade	Salade	Salade
Desserts *(1 laitage 1 dessert ou 1 fruit)*	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature
	Salade de fruits	Entremet citron		Compote de fruits	

En bleu = menu conseillé	Fait maison	Produit bio	Produit local	Produit local et bio	Plat végétarien

Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Pour chaque repas, vous avez le droit à
Entrées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	1 entrée
Plats	Sauté de porc ou Emincé végétal	Bolognaise ou Bolognaise végétale	Croque légumes	Emincé de dinde ou Croissant aux légumes	1 plat chaud 1 laitage et 1 fruit ou 1 dessert
	Gratin de choux fleurs	Pâtes	Riz	Purée de butternut	
	Salade	Salade	Salade	Salade	
Desserts *(1 laitage, 1 dessert ou 1 fruit)*	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Fromage ou Yaourt nature	Consultation du menu en ligne : http://jean-moulin.e-lyco.fr
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
	Gâteau		Fromage blanc aromatisé bio fermier	Crème chocolat blanc	

Le Gestionnaire,
P. MARTINEZ

Le Proviseur,
M. LOURTIS