Menu semaine 42 :
du 16 au 20 octobre 2023

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Bar à salades Crudités Salades composées Pamplemousse	Bar à salades Crudités Salades composées Salade fantaisie	Bar à salades Crudités Salades composées Concombres	Bar à salades Crudités Salades composées Calamar	Bar à salades Crudités Salades composées Pamplemousse
Plats	Sauté de dinde ou Poisson à la bordelaise	Blanc de poulet ou Chipolatas	Pané de blé ou Sauté de porc	Tarte au fromage ou Poisson frais	Donuts de poulet ou Steak végétal
	Riz ou Trio de légumes	Ratatouille ou Macédoine de légumes	Purée ou Chou romanesco	Pâtes ou Julienne de légumes	Frites ou Choux de Bruxelles
	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
	Fromage blanc aromatisé bio fermier		Fromage blanc bio fermier	Fruits au sirop	

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

Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées	Entrées variées
Plats	Tresse au comté	Paupiette de saumon	Saucisses de volaille ou Roulé végétal	Cordon bleu ou Steak végétal
	Poêlée de légumes verts	Blé	Petits pois	Poêlée de quinoa aux légumes
	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
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
	Liégeois		Fromage blanc bio fermier	Gâteau

Pour chaque repas, vous avez le droit à

1 entrée

1 plat chaud

1 laitage et

1 fruit ou

1 dessert

Consultation du menu en ligne :

http://jean-moulin.e-lyco.fr

Le Gestionnaire,
P. MARTINEZ

Le Proviseur,
M. LOURTIS