Menu semaine 45 :
du 06 au 10 novembre 2023

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Bar à salades Crudités Salades composées Pamplemousse	Bar à salades Crudités Salades composées Rillettes	Bar à salades Crudités Salades composées Poireaux vinaigrette	Bar à salades Crudités Salades composées Œufs pochés	Bar à salades Crudités Salades composées Calamars
Plats	Boulettes d'agneau ou Coquille de poisson	Sauté de porc au caramel ou Samossas de légumes	Cordon bleu ou Omelette au fromage	Rôti de dinde ou Poisson frais	Sauté de bœuf ou Pilons de poulet
	Poêlée de légumes verts ou Blé	Riz cantonnais ou Poêlée chinoise	Pâtes ou Brocolis	Semoule ou Poêlée de ratatouille	Gratin de pommes de terre ou Fenouil
	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 aux fruits bio fermier	Cubes de poires au sirop	Gâteau	Yaourts aux fruits bio fermier	Compote de fruits

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	Poisson pané	Hachis parmentier Hachis végétal	Tarte aux poireaux	Cuisse canette ou Pané blé épinards
	Poêlée champêtre	Salade verte	Julienne de légumes	Carottes sautées
	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
		Entremet	Yaourt sur lit de fruits bio fermier	Mousse au citron

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