Menu semaine 02 :
du 08 au 12 janvier 2024

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Bar à salades Crudités Salades composées Pamplemousse	Bar à salades Crudités Salades composées Taboulé	Bar à salades Crudités Salades composées Pâté de campagne	Bar à salades Crudités Salades composées Piémontaise	Bar à salades Crudités Salades composées Choux fleurs vinaigrette
Plats	Cordon bleu ou Paupiette de lapin	Sauté de porc ou Omelette au fromage	Chipolatas ou Galette de quinoa	Sauté de bœuf ou Poisson à la bordelaise	Steak haché de porc ou Pilons de poulets
	Pâtes ou Julienne de légumes	Semoule ou Poêlée de ratatouille	Haricots blancs ou Poêlée méridionale	Riz ou Carottes sautées	Pommes de terre vapeur ou Brocolis
	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 bio	Entremet	Galette des rois	Ile flottante	

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 meunière ou	Saucisse bretonne ou	Tresse au comté	Escalope de poulet ou
	Steak végétal	Roulé végétal		Escalope de blé
	Gratin de choux fleurs	Lentilles	Trio de légumes	Pommes de terre 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
		Fromage blanc bio fermier	Compote	Mousse au chocolat

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