Menu semaine 06 :
du 05 au 09 février 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 Piémontaise	Bar à salades Crudités Salades composées Taboulé	Bar à salades Crudités Salades composées Charcuterie
Plats	Sauté de veau ou Cuisse de poulet bio	Escalope de dinde ou Boulettes végétales	Boudin noir ou Emincé de dinde au curry	Filet de poisson frais ou Crousti'fromage	Cuisse de canette ou Sauté de porc
	Riz aux petits légumes ou Chou romanesco	Céréales aux cinq légumes ou Epinards au fromage	Pommes cuites ou Purée	Pâtes ou Chou fleur	Poêlée de légumes ou Pommes de terre grenaille
	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	Gâteau	Entremet	Fruits au sirop	Liégeois au chocolat

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	Lasagnes de légumes	Feuilleté au fromage	Saucisses de volaille ou Emincé végétal	Palette à la diable ou Steak de soja
	Salade verte	Brunoise de légumes	Gratin de pommes de terre	Poêlée campagnarde
	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
		Yaourt bio fermier aromatisé	Entremet	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