Menu semaine 07 :
du 12 au 16 février 2024

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Bar à salades Crudités Salades composées Pamplemousse	Bar à salades Crudités Salades composées Pâté de campagne	Bar à salades Crudités Salades composées Salade fantaisie	Bar à salades Crudités Salades composées Endives aux noix	Bar à salades Crudités Salades composées Œufs pochés
Plats	Boulettes de bœuf ou Côte de porc	Poisson meunière ou Omelette au fromage	Merguez ou Paupiette de dinde	Filet de poisson frais ou Filet de dinde	Escalope de dinde ou Boulettes d'agneau
	Semoule ou Poêlée de légumes	Carottes sautées ou Pommes de terre sautées	Perles de céréales bio ou Ratatouille	Riz ou Poivronnade	Purée ou Macédoine de légumes
	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		Gaufre au chocolat	Liégeois aux fruits	Compote

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	Quiche lorraine ou	Saucisse de Toulouse ou	Cannelloni bolognaise ou	Ailes de poulet à la mexicaine ou
	Tarte au fromage	Roulé végétal	Lasagnes de légumes	Galette végétale
	Salade verte	Haricots blancs	Salade verte	Pâtes
	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 aux fruits bio fermier	Mousse

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