Menu

Lundi 18 au Vendredi 22 Novembre 2019

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***JOUR*** | C:\Program Files\Microsoft Office 2007\MEDIA\CAGCAT10\j0199283.wmf | ***DÉJEUNER*** | | ***DINER*** |
| ***LUNDI  18*** |  | Salade de surimi ou Taboulé ou Œufs durs sur lit de salade Andouillette ou Boudin blanc  ou Lapin à la moutarde Haricots verts sautés ou Brocolis Saint-Albray Fruit | | Choux bicolores Axoa de veau Semoule Yaourt Pruneaux au jus |
| ***MARDI***  ***19*** | Lait, Café Chocolat ou Thé Pain Beurre Confiture  Céréales | Céleri rémoulade ou Betteraves vinaigrette ou Salade fromagère Côte de porc grillée ou Bœuf provençal Gratin dauphinois Ile flottante | | Potage vermicelle Colin à la duglèré Brunoise de légumes Emmental Smoothies au sirop |
| ***MERCREDI  20*** | Lait, Café Chocolat ou Thé Pain Beurre Confiture Céréales | Crêpes au fromage ou Trio de salades Moqueca de poulet Duo de carottes et panais Cantal Fruit | | Avocat garni Raviolis gratinés Flan pâtissier |
| ***JEUDI***  ***21*** | Lait, Café Chocolat ou Thé Pain Beurre Confiture Céréales | Salade Dubreuil ou Salade Neptune ou Choux fleurs cuits vinaigrette Sauté d’agneau à l’ail ou Jambon braisé au porto Jardinière de légumes Chanteneige Beignet | | Champignons à la grecque Quiche lorraine maison Vieux pané Fruit |
| ***VENDREDI   22*** | Lait, Café Chocolat ou Thé Pain Beurre Confiture  Céréales | Cornet de jambon macédoine ou  Salade Chorizo – Tomate et Emmental Poisson à la dieppoise ou Cabillaud sauce oseille Riz pilaf aux petits légumes Chabichou Fruit | | corbeille.gif |
|  |  |  | |  |
|  |  |  |

*Le Gestionnaire Le Chef de cuisine L'Infirmière Le Proviseur*  
Ch. GUERARD E. VAUZELLE M. BAUDRY E SANCHEZ