



Menu de la restauration

Semaine 38

	<i>végétarien</i>	<i>plat congolais</i>	<i>plat de Toulouse</i>		
	Lundi 20/09/21	Mardi 21/09/21	Mercredi 22/09/21	Jeudi 23/09/21	vendredi 24/09/21
ENTRÉES					
Midi	taboulé	terrines de foie de volailles	crudités	concombre	terrines de légumes
	tomates	salade de haricot vert	radis beurre	pastèque	pomelos
nb					
PLATS					
Midi	lasagne de légumes 	cuisse de poulet congolais	tranche d'agneau	steak hache de bœufs	tarte du pêcheur
		colins tomates origan	œufs dur	friand fromage	
nb					
ACCOMPAGNEMENTS					
Midi	salade verte	haricots beurre	épinards	courgettes	poêlée de légumes
		semoule épicée	flageolets/carottes	pommes cube rissolées	boullgour
nb					
PRODUITS LAITIERS					
Midi	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
	fromage	fromage	fromage	fromage	fromage
nb					
DESSERTS					
Midi	FRUITS BIO 	glace	entremets	salade de fruits	compote ILE DE France
			biscuits		biscuits
nb					

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des livraisons ou de tout autres imprévus.

Produits issus de l'agriculture biologique : 

Le Proviseur : Florent BORON

Le gestionnaire : F.MURATI

Responsable de cuisine: M.CADUC Jonathan

le ou la Proviseur(e) :

le ou la gestionnaire :

Cuisiniers: M.PICHON

chauffeur: M. SIDIBE Diokol Poly