

MENUS DE LA SEMAINE DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

DATE	DEJEUNER	DINER
Lundi 5	Cakes maison à l'italienne ou roquefort, lard et noix/Salade Poisson aux saveurs asiatiques/Sauté de poulet au safran Gratin d'aubergines à la Parmigiana/Coquillettes Fromage ou yaourt Fruits	Cakes maison à l'italienne ou roquefort, lard et noix Salade Chili sin carne Fromage ou yaourt Cheesecake
Mardi 6	Courgettes croquantes/concombres à la crème/Salade verte Brick de poisson/Saucisse Lentilles/Haricots verts Fromage ou yaourt Brioche aux pralines	Courgettes croquantes/concombres à la crème/Salade verte Sauté de porc Petits pois Fromage ou yaourt Fruits
Mercredi 7	Salade martiniquaise/Tartinade de radis/Salade verte Rosbeef/ Couloubiac de saumon Chicons sauce flamande/Potatoes Fromage ou yaourt Panna cotta au coulis exotique	Salade martiniquaise/Tartinade de radis/Salade verte Poisson en croûte de tapenade Carottes Fromage ou yaourt Fruits
Jeudi 8 Menu végétarien	Salade composée/Guacamole/Salade verte Risotto de quinoa au butternut Fromage ou yaourt Fruits	Salade verte Kebab Pommes noisette Fromage ou yaourt Tarte au citron déstructurée
Vendredi 9	Salade verte Burger Frites/Poêlée automnale Fromage ou yaourt Glace	

Le Gestionnaire Comptable,

L.SANGOUARD

Le Proviseur,

C.CHOLLET