



REPAS du 15 octobre au 19 octobre 2018

| PETITS DEJEUNERS | DEJEUNERS | DINERS |
|--|--|--|
| <p><u>LUNDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Buffet d'entrées Rôti de boeuf Trio de choux Fromage Yaourt local/Biscuits</p> | <p>Buffet d'entrées Spaghetti carbonara Yaourt nature Fruits</p> |
| <p><u>MARDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Buffet d'entrées Poisson du jour Riz Fromage Compote</p> | <p>Buffet d'entrées Veau à l'oseille Carottes vichy Fromage Entremets/Biscuits</p> |
| <p><u>MERCREDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Entrées chaudes Escalope de dinde viennoise Epinards à la crème Yaourt nature/Gaspacho de fruits rouges maison</p> | <p>Buffet d'entrées Hachis parmentier maison Fromage Fruits</p> |
| <p><u>JEUDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Buffet d'entrées Cuisses de poulet Frites Yaourt nature/Fruits</p> | <p>Buffet d'entrées Poisson du jour Poêlée de légumes Fromage Fondant au chocolat maison</p> |
| <p><u>VENDREDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Buffet d'entrées Côtes de porc Haricots beurre/verts Fromage Glace</p> | <p><i>Les menus sont susceptibles de Modifications Selon les livraisons et les besoins de Service Toute remarque ou réclamation est à Adresser à la gestionnaire ou au Chef de cuisine.</i></p> |

Salade verte et fruits sont proposés à tous les repas

Le Proviseur,
 Maguy GUILLOT

La Gestionnaire,
 Valérie ROCA



REPAS du 8 octobre au 12 octobre 2018

Semaine du Goût - Pays ayant participé à la Coupe du Monde 2018

| PETITS DEJEUNERS | DEJEUNERS | DINERS |
|--|--|--|
| <p><u>LUNDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Salad Bar Australian beef French fries Natural yoghurt/Fruits</p> | <p>Buffet d'entrées Cuisse de pintade Choux de bruxelles Fromage Petits suisse/Biscuits</p> |
| <p><u>MARDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Buffet d'entrées Waterzooi de poulet à la bière blanche et baies roses Chou-fleur à la flamande Fromage/ Tarte au sucre maison</p> | <p>Buffet d'entrées Parmentier de haddock Fromage Liégeois</p> |
| <p><u>MERCREDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Buffet d'entrées Couscous maison Fromage Taboulé de fruits maison</p> | <p>Buffet d'entrées Escalope de veau Jardinière de légumes Fromage Crème dessert/Biscuits</p> |
| <p><u>JEUDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Entrées chaudes Entrecôte VBF maturée au beurre maître d'hôtel Haricots verts Fromage/Far breton maison Yaourt/Compote</p> | <p>Buffet d'entrées Sauté de porc Pâtes Yaourt nature Fruits</p> |
| <p><u>VENDREDI</u> CAFE /LAIT/ CHOCOLAT BEURRE /CONFITURE Divers</p> | <p>Bufê Bacalhau à brás Queijo Pudim de leite</p> | <p><i>Les menus sont susceptibles de Modifications Selon les livraisons et les besoins de Service Toute remarque ou réclamation est à Adresser à la gestionnaire ou au Chef de cuisine.</i></p> |
| <p><i>Salade verte et fruits sont proposés à tous les repas</i></p> | | |

Le Proviseur,
 Maguy GUILLOT

La Gestionnaire,
 Valérie BOCA