

# Menu de la Semaine du 10 au 14 juin 2024

## Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade Strasbourgeoise Carpaccio de tomates	Charcuterie variées Maquereaux vin blanc	Melon Avocats	Salade de tomates Pomelos	Salade Composée Entrée anti gaspi
Sauté de boeuf à la bière Poisson	Kebab sauce blanche	Anneaux de calamars à l'armoricaine	Rôti de porc sauce au chorizo doux Poisson	Lasagnes Gratinées Lasagne de poisson
Brocolis bio aux agrumes et amandes torréfiées Epinard Savoyard	Frites Salade verte	Riz safrané Chou de bruxelle aux lardons	Courgettes fraîches oignons frits crotons Poelee Wok	Salade verte
Fromage Yaourt	Pâtisserie Fruits	Fromage à la coupe Fruits	Fromage Liegeois	Fromage Cone glacé

## Diner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	
Carottes rapées	Gaspacho Andalou	Quiche Lorraine	Salade jambon radis oignons frits	Les allergènes et l'origine des viandes sont disponibles au bureau du chef de cuisine.  La composition des repas est susceptible d'être modifiée
Tomatoe fish	Croque monsieur maison	Poulets marinés aux épices	Steak haché sauce barbecue	
Purée de chou fleur bio	Salade verte	Haricot plats en persilalde	Rosties	
Fromage Compote	Fromage blanc aux fruits Fruits	Pâtisserie Fruits	Fromage flanc caramel	

Petit déjeuner au choix :

Café, chocolat, lait  
Jus d'orange  
Pain, beurre et confiture  
Céréales et yaourt

La Gestionnaire

Le Proviseur

Légende :

Plat comportant des produits bio →

