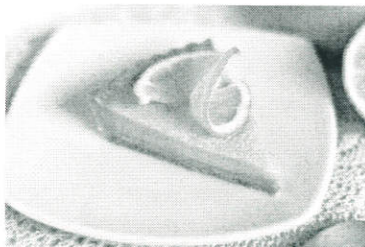


Bon appétit !!

MENU

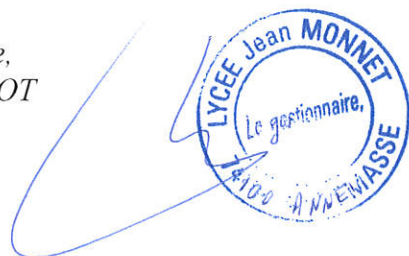
SEMAINE 42

DU 15 OCTOBRE 2018
AU 19 OCTOBRE 2018

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15	<i>Cœur de palmiers en salade / Salade verte / Tomate aux miettes de thon en vinaigrette Dos de colin sauce tartare / Curry d'agneau Boulghour / Chou vert poêlé Mimolette / Yaourt nature Danette liégeoise / Ananas frais</i>	<i>Crevettes à la mayonnaise / Salade verte Tourte feuilleté poulet poireaux Poêlée campagnarde Pavé d'affinois / Yaourt nature Compote drômoise</i>
MARDI 16	<i>Salade fermière / Salade verte / Soupe de poisson aux croutons Queue de lotte à la crème / Diot aux oignons Chou-fleur béchamel / Flageolets à la tomate Coulommiers / Yaourt nature Tarte au citron / Tarte au flan pâtissier</i>	<i>Salade de mâche mimosa / Salade verte Filet de poulet crunchy au cheddar fondu Haricots beurre Morbier Yaourt nature Tarte aux pommes et noix</i>
MERCREDI 17	<i>Artichaut vinaigrette / Salade verte / Champignons de Paris à la crème Blanquette de poisson / Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf / Courgettes poêlées Reblochon / Yaourt nature Poire Bourdaloue / Pomelos</i>	<i>Salade mexicaine / Salade verte Fish and chips Cheddar / Yaourt nature sundae</i>
JEUDI 18	<i>Concombre à la crème / Salade verte / Salade d'Automne Poisson du jour / Pot au feu Légumes du pot au feu Saint Paulin / Yaourt nature Duo de crème dessert / Pomme au four</i>	<i>Salade au chèvre chaud / Salade verte Emincé de porc curry Pépinettes Comté / Yaourt nature Liégeois aux fruits</i>
VENDREDI 19	<i>Assiette de crudité / Salade verte / Salade au thon Escalope de dinde viennoise / Plein filet de merlu meunière Pennes / Ratatouille fraîche Fromage au choix / Yaourt nature Barre glacé caramel / Poire</i>	

Annemasse, le 10 Octobre 2018

Le Gestionnaire,
Jean-Luc HOUOT



Le Proviseur,
Christophe VIGNEAU

