

Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024



| | ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL | LAITAGE | DESSERT |
|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|-------------------------|
| LUNDI 18/11/2024 | SALADE DE TOMATE | PAUPIETTE DE VEAU COQUILLETTE | | COMPOTE |
| MARDI 19/11/2024 | PÂTÉ CORNICHON | OMELETTE RATATOUILLE | FROMAGE | |
| MERCREDI 20/11/2024 | SALADE CHÈVRE CHAUD | POISSON CORN FLAKES POËLÉE LÉGUMES OUBLIÉS | | TARTE AUX FRUITS |
| JEUDI 21/11/2024 | SALADE COLESLAW | TAJINE DE POULET SEMOULE | YAOURT | |
| VENDREDI 22/11/2024 | FRIAND AU FROMAGE | JAMBON GRILL POIREAUX A LA CRÈME | | FRUIT FRAIS |



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 17 Juin 2024 : Mme PELAEZ, Mme DASSIEU, Mme MANCHES, Mme ETCHEVERRY et Mme VIDEAU (CCAM), Mme GREZEZ (PLP)

Le proviseur

Stéphan ANG



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024



| | ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL | LAITAGE | DESSERT |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| LUNDI 25/11/2024 | TABOULÉ | RÔTI DE PORC CHOU ROMANESCO | FLAMBY | BISCUIT |
| MARDI 26/11/2024 | CÉLERI REMOULADE | BLANQUETTE DE VEAU BLÉ | | FRUIT FRAIS |
| MERCREDI 27/11/2024 | PÊCHE AU THON | PIZZA GARNIE SALADE VERTE | ÎLE FLOTTANTE | |
| JEUDI 28/11/2024 | CONCOMBRE À LA CRÈME | CALAMAR À LA ROMAINE COURGETTE AU GRATIN | YAOURT À BOIRE | |
| VENDREDI 29/11/2024 | POTAGE | TORTELLINI ÉPINARD RICOTA CARBONARA | | COMPOTE |



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 17 Juin 2024 : Mme PELAEZ, Mme DASSIEU, Mme MANCHES, Mme ETCHEVERRY et Mme VIDEAU (CCAM), Mme GREZEZ (PLP)

Le fournisseur

Stéphan ANGLAN



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon
Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 02 AU 06 DÉCEMBRE 2024



| | ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL | LAITAGE | DESSERT |
|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| LUNDI 02/12/2024 | CAROTTES RAPÉES | PAËLLA GARNIE | FROMAGE BLANC | DISCUIT |
| MARDI 03/12/2024 | SAUCISSON BEURRE | RÔTI DE VEAU FÈVE DE SOJA | | FRUIT FRAIS |
| MERCREDI 04/12/2024 | CLUB SANDWICH | GIGOT DE MOUTON FLAGEOLETS | | SALADE DE FRUITS FRAIS |
| JEUDI 05/12/2024 | AVOCAT | POISSON BORDELAISE SEMOULE | | FLAN PATISSIER |
| VENDREDI 06/12/2024 | SALADE DE BLÉ | WINGS GRATIN D'ÉPINARD | YAOURT   | COMPOTE |



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 17 Juin 2024 : Mme PELAEZ, Mme DASSIEU, Mme MANCHES, Mme ETCHEVERRY et Mme VIDEAU (CCAM), Mme GREZEZ (PLP)

Le proviseur

Stéphan ANGLADE



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAT



Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 09 AU 13 DÉCEMBRE 2024



| | ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL | LAITAGE | DESSERT |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|----------------|-------------------------------|
| LUNDI 09/12/2024 | SURIMI MAYONNAISE | SAUTÉ DE DINDE DUO DE HARICOTS | FROMAGE | ARLEQUIN DE FRUITS |
| MARDI 10/12/2024 | TOMATE EN SALADE | SAUCISSE LENTILLES | | GATEAU BASQUE |
| MERCREDI 11/12/2024 | NEMS | PICATAS DE POULET PURÉE DE BUTTERNUT | | SAINT HONORÉ |
| JEUDI 12/12/2024 | SALADE DE RISETTI | DAUBE PROVENÇALE DUO DE CAROTTES | YAOURT | |
| VENDREDI 13/12/2024 | POTAGE | CROUSTILLANT DE POULET POMMES SAUTÉES | | FRUIT FRAIS |



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 17 Juin 2024 : Mme PELAEZ, Mme DASSIEU, Mme MANCHES, Mme ETCHEVERRY et Mme VIDEAU (CCAM), Mme GREZEZ (PLP)

Le fournisseur

Stéphan ANGLA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAL



Bon Appétit 

MENU DU MIDI

SEMAINE DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024



| | ENTRÉE | PLAT PRINCIPAL | LAITAGE | DESSERT |
|------------------------|--------------|-----------------------------------------|--------------------|---------|
| LUNDI 16/12/2024 | RADIS/BEURRE | SPAGHETTI BOLOGNAISE | | COMPOTE |
| MARDI 17/12/2024 | SALAMI | POISSON AU CITRON POIREAUX AU GRATIN | RIZ AU LAIT | |
| MERCREDI 18/12/2024 | SALADE MIXTE | HACHIS PARMENTIER | CRÈME BEURRE SALÉE | BISCUIT |
| JEUDI 19/12/2024 | NOËL | | | |
| VENDREDI 20/12/2024 | POTAGE | RÔTI DE DINDE BROCOLIS | LIÉGEOIS | BISCUIT |



Pêche responsable



Produit BIO



Produit local



Viande bovine française



Menu végétarien



Indication
Géographique
Protégée

Présent à la commission du 17 Juin 2024 : Mme PELAEZ, M^{me} DASSIEU, M^{me} MANCHES, M^{me} ETCHEVERRY et M^{me} VIDEAU (CCAM), M^{me} GREZEZ (PLP)

Le proviseur

Stéphan ANGEA



La Gestionnaire

Elisabeth NIMAS

