



Menus du 14 au 18 décembre 2020

DATE	DEJEUNER	DINER
LUNDI 14 DEC	CREPE / SALADE / TOMATE MOZZARELLE / MACEDOINE / CHARCUTERIE BŒUF BOURGUIGNON / DOUGHNUTS DE POULET PATES / CHOUX FLEUR FRUIT / ECLAIR / COMPOTE BIO / DESSERT LACTE	TABOULE ESCALOPE PETITS POIS FRUIT
MAROI 15 DEC MENU DE FETE	SAUMON FUME / SALADE PERIGOURDINE / TERRINE DE CANARD ROTI DE CHAPON AUX CHATAIGNES / AIGUILLETTE DE CANARD SAUCE PRALINE / FILET DE LOUP A L'AMERICAINE POMME DE TERRE « BABET » / POEELE ARDECHOISE BUCHE DE NOEL / GATEAU A L'ABRICOT / DESSERT AUX FRUITS ROUGES / BROCHETTE D'ANANAS	TOMATE / ŒUF DUR CERVELAS OBERNOIS HARICOTS VERTS FRUIT
MERCREDI 16 DEC	SALADE / PAMPLEMOUSSE LAPIN LENTILLES FRUIT / FONDANT AU CHOCOLAT	CHARCUTERIE POISSON PUREE DE CAROTTE DESSERT LACTE
JEUDI 17 DEC	NEMS / CAROTTE BIO / BETTERAVE BIO / ENDIVE / TOMATE MAIS ROTI DE PORC / BROCHETTE RIZ / RATATOUILLE FRUIT / BEIGNET FRAMBOISE CHOCOLAT / COUPE BIO	MENU SPECIAL DE NOEL FOIE GRAS ET CANNEBERGE BURGER D'HONORE FROMAGE LOCAL COUPE DE GLACE
VENDREDI 18 DEC	JAMBON CRU / SALADE / HOUMOUS STEAK HACHE / POISSON BOULGOUR / SALSIFIS FRUIT / BISCUIT / CREME BRULEE	

Ce menu est soumis aux aléas de livraison

L'Agent Comptable,
A. BERTHOLLET

BIO = produit bio

PRODUIT EN ROUGE = PRODUIT LOCAL

JOURNEE VERTE = MENU VEGETARIEN



A Saint-Etienne, vendredi 11 décembre 2020
Le Proviseur,
Philippe GRAND