
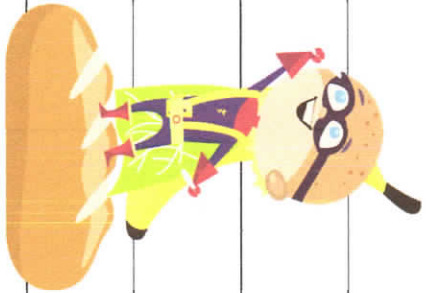






ECOLE PRIVE SAINT GATIEN

Semaine 13 : Du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes rapées	Bouillon de vermicelles		Salade de betteraves rouges et maïs	Chou blanc madras
	Gratin de pâtes à la parisienne	Steak haché de bœuf sauce tomate		Sauté de porc aux champignons	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT 		Julienne de légumes	Choux de bruxelles	Riz aux petit pois	
	Yaourt nature sucré		Gouda		
PRODUIT LAITIER 	Pomme	Ile flottante	Compote de pomme ananas 	Crème renversée	
DESSERT 					

COLLEGE SAINT GATIEN

Semaine 13 : Du 25 au 29 mars 2019

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Tomate à la ciboulette Carottes râpées cervelas	Bouillon de vermicelles Haricots verts à l'échalotte Salade de pâtes tricolores		Salade d'endives Salade de piémontaise poulet Salade de betteraves rouges et maïs	lentilles aux lardons Salami Chou blanc madras
	Plats			Sauté de porc aux champignons Cuisse de poulet sauce épicee Purée de pomme de terre et patate douce Haricots beurre	Calamars à la roumaine Normandin de veau napolitain Riz au petit pois Carottes béchamel
Légumes & co	Omelette sauce piperade Mitonnée de légumes Macaronis	Feuilleté au fromage Brochette de porc provençale grillée Pommes de terre persillées Julienne de légumes			
		Bar à yaourt Yaourt nature sucré		Gouda	Bar à yaourt
Dessert & co	Mur de fruit Compote à la poire Fromage blanc aux myrtilles Quart Quart	Mur de fruit Milshake fraise Crème dessert au caramel Glace batonnet chocolat		Mur de fruit Smoothie Pomme Poire Cannelle Compote de pomme ananas Mousse au chocolat	Mur de fruit Gratin de fruits Crème renversée Gateau au yaourt

Menu peut etre modifié selon les livraisons, un incident en production ou des effectifs variables

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

LYCEE ST GATIEN

Semaine 13 : du 25 au 29 mars

Plan alimentaire n° 5

DEJEUNER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de tomates à la ciboulette	Haricot vert à l'échalotte		Celeri rave remoulade	Lentilles aux lardons
	Salade de carottes rapées	Macedoine mayonnaise		Betteraves Rouges et maïs	Chou blanc madras
	Salade de chou chinois	Salade de pâtes tricolore		Piémontaise au poulet	Salade coleslaw
	Cervelas	Verrine fraîcheur		Terrine de campagne	Salami
Vertines & co	Oeufs dur mimosa	Saucisson à l'ail		Salade du chef	Salade de frisée aux lardons
	Escalope de dinde crème de moutarde	Feuilleté au fromage de chèvre		Sauté de porc aux champignons	Hoki pané
	Omelette aux fines herbes	Brochette de porc grillée		Cuisse de poulet grillées	Normandin de veau napolitain
Plat trad	Julienne de légumes	Pommes de terre vapeur		Purée de pdt et patate douce	Riz aux petits légumes
	Tortis	Bouquetière de légumes		Choux de bruxelles	Carottes béchamel
Plat snack	Croque Monsieur et sa salade	Croissant au jambon fromage		Bruschetta tartiflette	Tacos
Fromages & Produits laitiers	Bar à fromages Bar à yaourts	Bar à fromages Bar à yaourts		Bar à fromages Bar à yaourts	Bar à fromages Bar à yaourts
	Mur de fruit	Mur de fruit		Mur de fruit	Mur de fruit
	Dessert de poire	Milshake à la fraise		Smoothie Pomme Poire cannelle	Gratin de fruits
Dessert	Fromage blanc aux myrtilles	Crème dessert caramel		Compote de pomme Ananas Maison	Crème renversée
	Marbré vanille chocolat	Verrine tiramisu café		Mousse au chocolat	beignet aux pommes

Selon l'approvisionnement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

