


MENUS COLLEGE ET LYCEE MONTAIGNE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI
<p align="center"> <u>Buffet de crudité</u> <u>Buffet de charcuterie</u> <u>Poisson du jour</u> Brochette de volaille marinée <u>Semoule</u> Gratin de choux fleur <u>Laitage</u> <u>Fromage portion</u> Fruits </p>	<p align="center"> <u>Salade composée</u> Buffet de crudité <u>Rissollette de veau</u> <u>Navarin d'agneau</u> Blé aux petits légumes <u>Printanière de légumes</u> <u>Laitage</u> <u>Fromage à la coupe</u> <u>Salade de fruits</u> </p>	<p align="center"> <u>Buffet de crudité</u> Buffet de crudité <u>Steak haché</u> Poisson du jour Poêlée de légumes <u>Gratin dauphinois</u> <u>Laitage</u> <u>Fromage portion</u> Fruits <u>Compote</u> </p>
JEUDI		VENDREDI
<p align="center"> <u>Buffet de crudité</u> <u>Buffet de crudité</u> <u>Cuisse de lapin sauce moutarde</u> Brochette orientale <u>Haricots vert persillade</u> Pâte <u>Laitage</u> <u>Fromage à la coupe</u> Fruits <u>Pâtisserie</u> </p>		<p align="center"> <u>Crêpes au fromage</u> Buffet de crudité <u>Sauté de volaille au curry</u> <u>Tomato fish</u> <u>Riz créole</u> Epinards à la crème <u>Laitage</u> <u>Fromage portion</u> Fruits Gâteau de semoule </p>

Menus susceptible d'être modifié en cas de rupture de produit,

LE CHEF DE CUISINE

LE GESTIONNAIRE

Préconisation du plan alimentaire (GEMRCN)

LE PROVISEUR