

JOURS	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
M I D I	Salade de tomates ou Trio de salades vertes ou Poireaux vinaigrette ~ Cappelletti fromage à la crème d'emmental ou Printanière de légumes ~ Camembert ou Yaourt nature BIO ~ Yaourt sur lit de fruit ou Fruit	Salade de pommes de terre ou Trio de salades vertes Radis et beurre ~ Pavé de merlu gratiné aux herbes ou Bœuf bourguignon ~ Meli Melo gourmand Carottes au cumin ~ Coulommiers ~ Mousse au chocolat ou Fruit	Œuf mayonnaise ou Trio de salades vertes ou Haricots verts en salade ~ Hot dog de bœuf ~ Frites ~ Duo de haricots ~ Petit suisse sucré ~ Fruit	Feuilleté aux légumes ou Trio de salades vertes Sardines à l'huile ~ Cuisse de poulet BBC provençale ou Quenelles de brochet ~ Poêlée campagnarde Riz pilaf ~ Fromage frais ou Brie ~ Éclair au chocolat ou Fruit	ou Salade de pdt mexicaine ou Trio de salades vertes Rosette de Lyon ~ Rôti de porc à la moutarde ou Omelette au fromage maison ~ Coquillettes Choux Bruxelles persillés ~ Yaourt nature et sucre ~ Compote pomme fraise ou Fruit
	S O I R	Potage du jour ~ Omelette pomme de terre et chèvre ~ ~ Saint Moret ~ Fromage blanc aux fruits ou Fruit	Céleri rémoulade Maison ~ Filet de lieu noir crème ciboulette ~ Duo courgettes ~ Yaourt aromatisé bio ~ Tarte feuilletée aux abricots	Salade composée Bleu et noix ~ Lasagnes au thon maison ~ ~ Tomme bio ~ Flan coco ou Fruit	Betteraves et maïs ~ Rôti de dinde à la normande maison ~ Petits pois ~ Yaourt sucré bio ~ Entremet vanille ou Fruit

Toute l'équipe de la restauration vous souhaite bon appétit

BBC bleu blanc cœur élevage Français

Fontainebleau, le 22 avril 2024

Le proviseur,
D. CHERRIER

La gestionnaire,
N. GONIN