

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 2 DU 7 AU 11 JANVIER 2019

SECONDAIRE



LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Mousse de volaille	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou blanc aux noix et raisins	Betterave vinaigrette	Champignons à la grecque
Steak haché	Rôti de porc au jus	Cuisse de poulet rôtie	Emincés de lapin à la moutarde	Pavé de saumon à l'oseille
Poêlée ratatouille	Haricots blanc sauce à l'ail	Carottes sautées	Penne	Pomme vapeur à l'anglaise
Kiri	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Edam
Galette briochée	Fruit de saison BIO	Fromage blanc sucré	Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 3 DU 14 AU 18 JANVIER 2019

SECONDAIRE



LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Œuf dur mayonnaise	Radis beurre	Betterave vinaigrette	Soupe à l'oignon	Taboulé
Moussaka	Saucisse de Toulouse	Sauté de dinde au basilic	Blanquette de veau	Filet de poisson sauce crémeuse
Salade verte	Purée de pomme de terre	Gratin dauphinois	Riz pilaf	Epinard à la crème
Fromage blanc sucré	Flan vanille nappé caramel	Samos	Yaourt nature sucré	Carré frais
Fruit de saison	Abricot au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crème chocolat

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 4 DU 21 AU 25 JANVIER 2019

SECONDAIRE



LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Salade d'haricots verts	Terrine de campagne	Carottes râpées vinaigrette	Concombre à la crème	Boulgour en salade
Steak haché	Rôti de veau sauce forestière	Sauté de porc à la provençale et olives vertes	Nuggets de poulet	Gratin de poisson
Frites	Gratin de choux fleurs	Blé	Torti + râpé	Purée de brocolis cuisinée (avec PDT)
Samos	Petit suisse sucré	Compote de poire	Kiri	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison	Banane	Flan vanille nappé caramel	Crème vanille	Fruit de saison

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 5 DU 28 JANVIER AU 1ER FÉVRIER 2019

SECONDAIRE



LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1er
Saucisson à l'ail	Salade de mâche, lardons, pomme fruit	Mêlée de choux paprika	Menu montagnard	Velouté d'asperges
Boulettes de bœuf à l'orientale	Cordon bleu de dinde	Sauté de veau à la tomate		Brandade de morue
Semoule et son bouillon	Carottes persillées	Riz pilaf		Salade verte
Cantal	Emmental	Crème caramel		Yaourt sucré
Fruit de saison	Flan chocolat	Compote de pêche		Fruit de saison

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 6 DU 4 AU 8 FÉVRIER 2019

SECONDAIRE



LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Maquereaux à la tomate	Taboulé	Potage de cresson	Concombre vinaigrette	Salade Waldorf (carotte, céleri, pomme)
Saucisse de Toulouse	Omelette aux champignons	Fish	Tagliatelles carbonara	Filet de poisson meunière
Coquillettes + râpé	Gratin de courgette/ pomme de terre	And Chips		Purée de potiron cuisinée (avec PDT)
Brie	St Moret	Petits suisses sucrés	Yaourt aromatisé	Kiri
Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Pomme cuite	Eclair au chocolat

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 7 DU 11 AU 15 FÉVRIER 2019

SECONDAIRE



LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Potage de tomate	Saucisson sec	Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette	Menu 中文菜單
Blanquette de veau	Hachis Parmentier	Cuisse de poulet	Œufs durs béchamel	
Riz blanc	Salade verte	Pâtes papillon + râpé	Epinard à la crème	
Yaourt vanille BIO	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Petits suisses sucrés	
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Biscuit	