

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 3 DU 5 AU 9 NOVEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Œuf dur mayonnaise	Radis beurre	Betterave vinaigrette	Potage	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 12 AU 16 NOVEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
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 19 AU 23 NOVEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Saucisson à l'ail	Salade de mâche, lardons, pomme fruit	Mêlée de choux paprika	Concombre Vinaigrette	Potage de légumes
Boulettes de bœuf à l'orientale	Cordon bleu de dinde	Sauté de veau à la tomate	Chipolatas	Brandade de morue
Semoule et son bouillon	Carottes persillées	Riz pilaf	Purée de pois cassés	Salade verte
Cantal	Emmental	Crème caramel	Cœur de nonette	Yaourt sucré
Fruit de saison	Flan chocolat	Compote de pêche	Fromage blanc sucré	Fruit de saison

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 6 DU 26 AU 30 NOVEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Maquereaux à la tomate	Taboulé	Potage de légumes	<p>MENU SAVEURS DE FRANCE</p>	Salade Waldorf (carotte, céleri, pomme)
Saucisse de Toulouse	Omelette aux champignons	Coquilles saint Jacques		Filet de poisson meunière
Coquillettes + râpé	Gratin de courgette/ pomme de terre	Poêlée rustique		Purée de potiron cuisinée (avec PDT)
Brie	St Moret	Petits suisses sucrés		Kiri
Fruit de saison	Cocktail de fruits	Fruit de saison		Eclair au chocolat

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 7 DU 3 AU 7 DÉCEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Potage de légumes	Saucisson sec	Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette	Radis beurre
Blanquette de veau	Hachis Parmentier	Cuisse de poulet	Œufs durs béchamel	Goulasch de bœuf
Riz blanc	Salade verte	Pâtes papillon + râpé	Epinard à la crème	Petit pois, carottes
Yaourt vanille BIO	Gouda	Tartare ail et fines herbes	Petits suisses sucrés	Rondelé aux noix
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Biscuit	Mousse chocolat

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 8 DU 10 AU 14 DÉCEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14
Macédoine mayonnaise	Friand fromage	Betteraves	Salade verte croûtons	Potage
Pizza mozzarella	Filet de poisson sauce crustacés	Jambon braisé	Omelettes aux pommes de terre	Spaghetti bolognaise + râpé
Salade verte	Poêlée de légumes méridionale	Purée de pomme de terre	Ratatouille	
Fromage blanc aux fruits	Emmental	Yaourt nature sucré	Chanteneige	Petit suisse sucré
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Compote pomme-vanille	Chocolat liégeois	Fruit de saison

BORDEAUX SCHOOL

HIVER 2018.2019

SEMAINE 9 DU 17 AU 21 DÉCEMBRE

SECONDAIRE



LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
Potage de légumes	Terrine de campagne	Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette	MENU DE NOEL
Croque monsieur	Filet de poisson du jour + sauce	Rôti de dinde au jus	Gibelotte de joue de bœuf	
Salade verte	Gratin de choux fleurs	Coquillettes + râpé	Carottes persillées	
Yaourt vanille BIO	Flan vanille nappé caramel	St Moret	Kiri	
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Compote de poire	