



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Lycée

LUNDI

16/12

Chou blanc mayonnaise
Salade de pamplemousse et coriandre
Endives au gouda
Céleri en branches aux éclats de maïs

Saucisse de Toulouse
Pilons de volaille aux épices tandoori
Purée de pommes de terre
Haricots beurre
Frites fraîches

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
Fromage frais fouetté

Spécialité de pommes
Muffins aux pépites de chocolat
Crème anglaise
Corbeille de fruits

MARDI

17/12

Œufs durs
Carottes râpées sauce vinaigrette à l'orange
Pâté de foie cornichon
Taboulé aux légumes frais

Croc fromage végétale 
Sauté de porc sauce moutarde
Gratin d'épinards
Pâtes coudes
Frites fraîches

Bleu
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Tarte aux poires
Entremet au caramel
Pêches en cubes au sirop
Corbeille de fruits

MERCREDI

18/12

Salade verte fond artichaut
Saucisson sec
Crêpe au jambon et fromage

Rôti de veau
Tarte au thon
Chou-fleur sauté au curry
Flageolets
Frites fraîches

Samos
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Le pot de crème vanille
Tarte fines aux pommes
Corbeille de fruits

JEUDI

19/12

Chou rouge
Poireaux vinaigrette
Salade verte au surimi
Champignons à la grecque

Poisson meunière
Haché de veau au jus
Poêlée légumes campagnards
Semoule
Frites fraîches

Type emmental
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucré

Fromage blanc aux fruits rouges
Purée de pomme fraise
Gaufre liégeoise
Corbeille de fruits

VENDREDI

20/12
NOËL

Assiette Terre (mousse canard, salade gésier)
Assiette mer (brick au saumon, crevette, terrine saumon)
Velouté de potiron

Tournedos de dinde sauce aux marrons
Filet de poisson au beurre blanc
Pomme de Terre façon sarladaise
Poêlée de légumes d'Antan

Brie
Cantal

Bûche de Noël / Œufs à la neige
caramel beurre salé
Poire pochée au vin et cannelle

LÉGENDE

