



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner lycée

LUNDI

20/01

Taboulé
Pâté de foie cornichons
Salade du chef hivernale
Champignons sauce yaourt citron



Escalope de volaille à la crème
Merguez
Courgettes aux éclats de maïs et olives
Riz pilaf BIO
Frites



Camembert
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Grillé aux pommes
Corbeille de fruits
Compote de pommes
Entremets chocolat

MARDI

21/01

Soupe de panais
Salade iceberg fromage
Salade pommes de terre
Salade Waldorf

Loubia marocain polenta croustillante
Sauté de porc sauce aigre-douce
Haricots blancs BIO
Fenouil braisé
Frites



Tomme blanche
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Salade de fruit au sirop
Corbeille de fruits
Fromage blanc spéculoos
Gaufre liégeoise

MERCREDI

22/01

Salade coleslaw
Pomelos au sucre
Fraîcheur maïs cœur de palmier

Couscous complet (bœuf et merguez)
Filet merlu sauce citron
Semoule BIO
Légumes couscous
Frites



Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Edam

Mœlleux fourré chocolat
Panacotta vanillée au caramel
Corbeille de fruits

JEUDI

23/01

Céleri rémoulade
Batavia dés de mimolette
Feuilleté au fromage
Œufs durs thon mayonnaise BIO



Rôti de porc au jus
Sauté de veau sauce chasseur
Gratin de chou-fleur
Pommes de terre
Frites

Yaourt nature sucre
Type emmental
Yaourt aromatisé

Flan pâtissier
Crème au caramel
Poire rôtie à la cassonade
Corbeille de fruits

VENDREDI

24/01

Salade harmonie
Salade de mâche vinaigrette
Terrine de légumes et mayonnaise
Betteraves persillées au cumin

Saumonette dieppoise
Pennes à la carbonara de volaille
Endives braisées
Pennes BIO
Frites



Fromage frais fouetté
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Liégeois chocolat
Beignets donuts sucre
Compote pommes-bananes
Corbeille de fruits

LÉGENDE



Le Porc Français



Agriculture Biologique Europe



Plat végétarien

