



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Lycée



LUNDI

17/03

Terrine de légumes et mayonnaise
Fraîcheur maïs cœur de palmier
Batavia dés de mimolette
Carottes râpées, pommes verte

Escalope de poulet viennoise
Sauté de porc à la sauge
Blé créole BIO
Emincé de chou vert
Frites



Camembert
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Corbeille fruit
Poire au sirop
Chou chocolat
Fromage blanc au miel BIO



MARDI

18/03

Taboulé
Salade de riz, coriandre et raisin
Chou blanc au curry mayonnaise
Salade de champignons

Boulette de veau sauce olive
Colombo de quinoa aux carottes glacées et fromage de chèvre
Quinoa
Navets aux petits légumes
Frites

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Gouda

Corbeille fruit
Mousse chocolat blanc
Ananas rôti coco citron vert tutti frutti
Le marbré chocolat

MERCREDI

19/03

Salade endives, betterave, pomme
Tzatziki radis
Smoothie pois, menthe

Rôti de bœuf
Cuisse de poulet sauce suprême
Macaroni
Céleri-rave braisé
Frites

Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Fromage frais carre président

Madeleine
Corbeille fruit
Salade de fruits miel

JEUDI

20/03

Salade harmonie
Salade mêlée vinaigrette
Pomme de terre à l'huile et oignon rouge
Salade boulgour aux légumes

Escalope de porc à la diable
Brochette de volaille aux olives
Pâtes coudes
Carottes braisées
Frites

Yaourt nature sucre
Edam
Yaourt aromatisé

Tarte sablée aux prunes
Crème au caramel
Spécialité pommes biscuit
Corbeille fruit

VENDREDI

21/03

Céleri-rave vinaigrette
Pomelos
Raïta de betteraves
Poivrons rouges en salade

Encornets panés
Haché de veau au jus
Haricots beurre aux dés de tomate
Riz créole BIO
Frites

Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes
Yaourt aromatisé

Liégeois vanille
Pêches au sirop
Beignet parfum chocolat noisette
Corbeille fruit



LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe

