



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Lycée



LUNDI

24/03

Rillettes de thon mayonnaise
Batônnetts de surimi
Mâche aux croûtons
Chou rouge au cumin

Emincé de bœuf au jus VBF
Yassa de poulet VF
Pennes BIO
Gratin de chou-fleur
Frites

Emmental
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Salade d'oranges au miel
Corbeille fruit
Muffin chocolat
Mousse noix de coco

MARDI

25/03

Carottes râpées vinaigrette BIO
Endives au gouda
Houmous au cumin HVE
Poireaux sauce ravigote

Escalope panée végétale
Côte de porc
Foinards, crème de paprika
Bouलगour pilaf BIO
Frites

Samos
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Fromage blanc sauce fruits rouges
Liégeois vanille
Tarte au citron
Corbeille fruit

MERCREDI

26/03

Salade de haricots verts
Champignons à la grecque
Batavia aux croûtons

Parmentier de bœuf
Croque-monsieur
Pomme de terre boulangère
Panaché de salade
Frites

Fromage carré tendre
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Duo de kiwi et banane en salade
Semoule au lait
Tarte tropézienne

JEUDI

27/03

Radis croque-au-sel
Céleri rémoulade
Salade de cœurs de palmiers et
pomelos
Pomelo farci au thon et au riz
sauce cocktail

Aiguillettes de volaille au jus
Chili con carne
Riz créole BIO
Carottes braisées
Frites

Brie
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Entremets chocolat
Clafoutis aux bananes
Ananas tutti frutti
Corbeille fruit

VENDREDI

28/03

Salade iceberg au fromage
bûchette
Salade coleslaw
Mortadelle & cornichon
Feuilleté au fromage

Filet de merlu à l'oseille
Rôti de veau à l'ail
Semoule BIO
Petits pois aux oignons
Frites

Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Mimolette

Pomme rôtie
Salade de fruits vanille
Corbeille fruit
Panna cotta fruits rouges

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



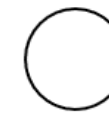
Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille Française



* Exceptionnellement, en cas de rupture d'approvisionnement, un plat peut être modifié.