



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner Lycée



LUNDI

31/03

Carottes râpées ciboulette
Salade de champignons
Terrine de légumes sauce ciboulette
Salade iceberg aux maïs

Merguez
Escalope de porc au jus d'ail
Blé créole BIO
Aubergines à la tomate
Frites

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Camembert

Tarte aux poires
Compote pommes-fraises
Crème au caramel
Corbeille fruit

MARDI

01/04

Smoothie betteraves rouges
Batavia aux olives
Salade de pâtes au jambon au fromage
Salade de lentilles aux échalotes

Sauté bœuf sauce charcutière VBF
Loubia marocain polenta croustillante
Haricots blancs
Haricots beurre BIO
Frites

Bleu
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Eclair à la vanille
Spécialité pomme pêche
Smoothie fruits rouges pommes
Corbeille fruit

MERCREDI

02/04

Feuilleté à la viande de porc
Saucissons panachés et cornichons
Salade iceberg aux maïs

Rôti de porc jus aux herbes
Paupiette de volaille au jus
Purée de pommes de terre
Carottes glacées
Frites

Vache Picon
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Salade de fruits frais
Corbeille fruit
Tarte au chocolat

JEUDI

03/04

Salade Caesar
Salade vitaminée agrumes
Salade pommes de terre persillées
Crêpe au fromage

Cordon bleu de volaille VF
Sauté de veau printanier
Pommes de terre
Haricots verts à l'ail et au persil
Frites

Petit louis
Yaourt nature et sucre
Yaourt aromatisé

Mousse chocolat blanc
Brownie au chocolat
Salade de fruits d'automne
Corbeille fruit

VENDREDI

04/04

Betteraves vinaigrette
Fraîcheur maïs artichaut
Salade mêlée aux croutons
Œufs durs à la parisienne

Pâtes au saumon
Tortelli ricotta épinard
Tortis HVE
Epinards, crème de paprika BIO
Frites

Gouda
Yaourt nature et sucre
Yaourt aromatisé

Mousse tiramisu
Cake pomme & cannelle
Banane rôtie coulis de chocolat
Corbeille fruit

LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Viande Bovine Française (VBF)



Volaille Française



Haute Valeur Environnementale (HVE)

