



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner LYCEE



LUNDI

02/06

Dès de pastèque
Courgettes râpées vinaigrette
Salade pommes de terre
Salade artichauts et tomates

Paupiette de veau
Nuggets de volaille
Semoule BIO
Ratatouille légumes
Frites fraîches

Yaourt nature sucre
Camembert
Yaourt aromatisé

Ile flottante
Quatre quarts aux pommes
Corbeille de fruits
Compote pommes-fraises

MARDI

03/06

Macédoine mayonnaise
Salade de haricots verts aux noix
Tomates aux olives
Cœurs de palmier

Risotto crémeux aux champignons
Rôti de bœuf sauce moutarde VBF
Riz créole BIO
Carottes braisées
Frites fraîches

Croute noire
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Salade fruits à l'indienne
Corbeille de fruits
Liégeois vanille
Tarte aux pommes

MERCREDI

04/06

Flan au thon aneth
Rouleau de surimi à la
mayonnaise
Poivron en salade

Émincé de volaille VF
Croque-monsieur
Blé pilaf BIO
Salade verte
Frites fraîches

Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Mimolette

Smoothie à l'ananas
Fruit du jour
Panna cotta fruits rouges
Tarte tropézienne

JEUDI

05/06

Tzatziki concombre et radis
Salade verte aux dés de
mimolette
Quinoa et petits pois
Champignons à la crème
ciboulette

Saucisse de Toulouse
Escalope de volaille marinée au
miel et citron
Pâtes coudes
Haricots verts à l'ail et au persil
Frites fraîches

Fromage fondu emmental
Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé

Entremets au caramel
Compote pommes-bananes
Corbeille de fruits
Eclair au chocolat

VENDREDI

06/06

Feuilleté au fromage
Mortadelle & cornichon
Carottes râpées épicées à la
mexicaine BIO
Œufs durs mayonnaise curry

Parmentier de poisson
Omelette aux herbes
Purée de pommes de terre
Julienne de légumes au cumin
Frites fraîches

Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Fromage chanteneige

Melon jaune
Corbeille de fruits
Brownie au chocolat
Crème pâtissière fleur d'oranger

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Viande Bovine
Française (VBF)



Volaille Française

