



Lycée - Adultes - Sainte Marie Bastide

Semaine 37 du 08 au 12 septembre 2025

	LUNDI 8-sept.	MARDI 9-sept.	MERCREDI 10-sept.	JEUDI 11-sept.	VENDREDI 12-sept.
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes maïs Salade jambon tomates Friand au fromage Courgettes vinaigrettes	Tomate Mozzarella Concombre ciboulette Haricots verts vinaigrette Mousse de foie	Radis beurre Pomelos Mousse de thon Cervelas aux fines herbes	Pastèque betterave vinaigrette Rosette Toast au chèvre et chorizo	Carottes râpées /surimi/ ananas Melon Mousse de foie Tarte aux oignons
PLATS DU JOUR	Paupiette de veau Emincé de poulet aux oignons	Escalope de porc Boulettes végétariennes Façon Thaï	Dos de colin en croûte Jambon braisé	Emincé de poulet sauce crème Merguez	Filet de poisson beurre blanc Carbonara
GARNITURES	Carottes au jus Semoule au beurre	Riz Brunoise de légumes	Poêlée paysanne Boulgour à la tomate	Julienne de légumes Purée de pomme de terre	épinards à la crème Pâtes
FROMAGE	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
LAITAGES	Yaourt	Yaourt	Yaourts	Yaourts	Yaourts
DESSERTS	Fruit frais Glace Crème caramel Beignet aux pommes	Fruit frais Fromage blanc vanille Barre bretonne crème anglaise Entremet chocolat	Fruits frais Tartes aux pommes Mousse au citron île flottante	Fruit frais Moelleux aux amandes Panicotta fruits rouges Flan vanille	Fruit frais Tarte chocolat Cocktail de fruits Compote de fruits



Produits HVE



Produit bio



Produit local



Produit de saison



Label Rouge



Fait maison



La viande servie (volaille, porc, bœuf)
est française.

LE CHEF VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.