Lycée/ Adultes Sainte Marie	Bastid
Semaine du 24/11 au 30	0/11

NOTABLESTON BUTTERSTONE & PERSONNELL	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage aux vermicelles	Betteraves à la vinaigrette	Macédoine de légumes	Coleslaw	Céleri remoulade
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon et petits pois	Salade de lardons, pommes,	Chou rouge à la vinaigrette	Champignons à la creme	Salade de pâtes
	Radis noir pomme grany vinaigrette sauce soja	Friand au fromage	Carotte rapee ciboulette	Pommes de terre saucisse de strasbourg & oignons	Taboulé
	Pâté forestier	Salade mexicaine aux haricots rouges et maïs		Salade verte emmental	Rillettes & cornichons
	Nuggets de poulet	Boulettes de soja tomates et basilic	Merguez	Mijoté de porc au miel	Merlu au citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de lieu rôti	Paupiette de veau au jus		Lasagne de bœuf	Tajine de boulette d'agneau
	Gratin de brocolis	Riz	Pomme de terre vapeur	Petits pois	Semoule
	Blé au beurre	Embeurrée de Chou		Coquillettes	Legumes tajines
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Entremet pistache	Fruit frais
	Fruit frais	Crème caramel	Flan Pâtissier	Tarte au fruits	Compote de pomme rhubarbe
	Barre bretonne	Moelleux aux amandes	Fruit frais	Smoothie pomme kiwi orange	Poire Belle Hélène
	Fromage blanc	Fruit frais **		Fruit frais 🕌	Gâteau roulé pâte à tartiner



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.





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

Recette du mois