Lycée/ Adultes Sainte Marie Bastide

Semaine du 02/11 au 08/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Salade de pois chiches Salade de pommes de terre & oignons	Terrine de campagne Œuf mayonnaise Chou rouge aux raisins Taboulé de boulgour	Salade berlinoise (chou blanc, emmental, lardons) Salade au fromage, croûtons & noix Croque suisse	Macédoine de légumes Salade de blé aux petits légumes Rillettes, cornichons Radis noir au vinaigre de riz	Potage crème de carottes Salade de riz, maïs et tomates Coleslaw Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulette d'agneau, sauce napolitaine Ballotin de dinde sauce brune Pâtes Choux de Bruxelles	Nuggets de blé Émincé de poulet, sauce aux champignons Épinards à la béchamel Semoule	Curry de volaille Cassolette de la mer Riz	Jambon braisé, sauce au poivre Cordon bolognaise Haricots verts à l'ail Boulgour pilaf	Lieu, sauce dieppoise Sauté de porc aux olives Pommes grenaille Poêlée forestière (champignons)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert au chocolat Fruit frais Barre bretonne & crème anglaise Liégeois vanille	Fruit frais Clafoutis de saison Pommes cuites, sauce caramel Fromage blanc au spéculoos	Compote Fruit frais Chou à la vanille Crêpe au sucre	Poire au sirop Moelleux au chocolat et noix de coco Mousse au caramel Fruit frais	Fruit frais Entremets praliné Gâteau au yaourt Salade de fruits d'automne

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

Recette du mois

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

Repas Végétarien

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LYCBASBOR

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