

MENUS

Semaine du 07 au 11 avril 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Quiche lorraine ☰
Quiche aux légumes ☰

Echine de porc
Choux fleur sauce aurore

Comté
Pomme Gala

Mardi

Carottes râpées orange raisin ☰
Rillettes cornichons
Salade mâche surimi dés ananas

Boulettes bœuf tomate moutarde
Semoule

Yaourts nature sucré
Ananas frais

Mercredi

Macédoine mayonnaise
Fonds artichauts au thon

Saumon au beurre blanc ☰
Coquillettes

Tomme noire des Pyrénées
Corbeille de fruits

Jeudi

FETE DU LYCEE



Concombre à la crème
Salade endives des gourmands
Salade de coquillettes

Maffé de poulet (Afrique) ☰
Haricots verts
Barre glacée Snickers

Vendredi

Taboulé oriental ☰
Céréales gourmande Nordique
Pomelos

Paupiette de veau
Ratatouille

Crème dessert caramel
Plateau de fruits

Légende des couleurs

Produits laitiers

Produits locaux et/ou Bio

Plats protidiques

Féculents

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Secrétaire générale,

M. L. TAMAILLON

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires

