LYCEES POLYVALENT ET PROFESSIONNEL

MENU

Semaine du 20/03 au 24/03/2017

	DEJEUNER AU CHOIX		DINER
LUNDI 20	CONCOMBRE A LA CREME CUISSE DE POULET BASQUAISE PÂTES YAOURT AROMATISÉ BIO GÂTEAUX SECS	TOMATES ANTIBOISE CHIPOLATAS CAROTTES VICHY YAOURT AROMATISÉ BIO GÂTEAUX SECS	CHARCUTERIE ESCALOPE DE DINDE POÊLÉE DE LÉGUMES CRÈME RENVERSÉE BISCUIT
MARDI 21	SALADE COMPOSÉE BŒUF BOURGUIGNON GRATIN DAUPHINOIS YAOURT COMPOTE	ENDIVES MIMOSA FILET DE VOLAILLE PANÉ CÉLERI PROVENÇALE YAOURT SALADE DE FRUITS	SOUPE DE POISSONS CÔTE DE PORC POMMES DAUPHINE FROMAGE FRUIT
MERCREDI 22	ASPERGES MOUSSELINE CANARD À L'ORANGE POMMES VAPEUR FROMAGE PÂTISSERIE		ŒUF MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU JARDINIÈRE DE LÉGUMES ILE FLOTTANTE BISCUIT
JEUDI 23	PIZZA FILET DE POISSON RIZ CRÉOLE FROMAGE FRUIT	QUICHE MAISON POISSON PANÉ ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE FRUIT	CAROTTES RAPÉES ROTI DE PORC PURÉE PATISSERIE
VENDREDI 24	CHARCUTERIE SAUTÉ DE DINDE SEMOULE FROMAGE FRUIT	CHARCUTERIE ROTI DE VEAU HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT	
PETIT DEJEUNER Thé - Café - Cacao - Lait - Beurre - Confiture - Fruit - Céréales - Jus de fruits			

Service grillades/frites : lundi, mardi, jeudi, vendredi

MENU ETABLI SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS

Le Gestionnaire,

D. LAHOUZE

La Proviseure,

C. GUICHET