

MENU DU MIDI

| | LUNDI 24 | MARDI 25 | MERCREDI 26 | JEUDI 27 | VENDREDI 28 |
|---------------------------|---|---|--|--|---|
| Entrée | Pâté en croûte Richelieu ou Salade de tomates/Maïs ou Salade de lentilles | Macédoine/Œufs ou Carottes à l'orange ou Terrine de poisson | Pommes de terre fermière ou Salade verte/Saumon fumé | Terrine du soleil ou Pâtes au pesto ou Salade composée | Guacamole/Tortillas ou Céleri Rémoulade ou Salade au Cantafrais |
| Viande ou Poisson | Spaghettis à la Carbonara ou Paupiette de saumon | Poulet rôti ou Moules à la crème | Rôti de veau ou Lieu Noir frais persillé | Brochette de dinde à l'Orientale ou Pavé de Colin à l'Italienne | Boulettes de bœuf sauce tomate ou Colin sauce citron |
| Légume ou Féculent | Spaghettis ou Poêlée campagnarde | Frites ou Côtes de blettes persillées | Haricots beurre ou Champignons à la crème | Riz ou Courgettes fraîches à la Provençale | Polenta à la sauce tomate ou Poêlée 4 saisons |
| Produit laitier | Fromage portions Yaourt nature, aromatisé fraise | Fromages portions Yaourt nature, aromatisé | Fromages portions Yaourt nature | Fromages coupés Yaourt nature, fromage blanc | Fromages portions Yaourt nature, aromatisé vanille |
| Dessert | Fruits de saison et Tartelette aux fruits ou Compote de fruits | Corbeille de fruits de saison | Fruits de saison et Tiramisu | Fruits de saison et Crème dessert ou Compote | Fruits de saison et Mousse au chocolat ou Flanby |

Compte tenu de la totale liberté laissée aux lycéens de prendre ou non leur repas, le choix risque de ne pas toujours être assuré en fin de service



Produits issus de l'agriculture biologique



Cuisiné maison



Produits locaux/régionaux

La Provisure
C. MATHEY

La Gestionnaire
F. FAGUET