

LYCEE GUY MOLLET

MENU du 28 mars au 03 avril 2022

LUNDI		
Taboulé Buffet Salade de tomate à la fêta Buffet Salade de haricots rouges, maïs et thon Salade mélangée au surimi	Aiguillettes de poulet Rôti de dinde sauce aux champignons Filet de poisson sauce tartare Brocolis à la tomate Pommes de terre grenailles rôties	Chanteneige portion Yaourt fermier Pot de crème biscuits spéculoos Cocktail de fruits Choco trésor Clémentines
MARDI		
Carotte râpée à l'orange Cervelas vinaigrette Chou-fleur cocktail Betterave rouge vinaigrette	Daube de bœuf provençales Emincé de poulet à la vergoise Dos de cabillaud frais Gratin de choux-fleurs Pâtes pennes	Mini vache qui rit Yaourt aux fruits mixés Œufs à la neige Brochette d'ananas Pomme granny Tarte aux poires bourdaloue
MERCREDI		
Concombre émincé bulgare Salade de lentilles aux lardons	Tartiflette Filet de cabillaud frais aux crevettes Poêlée de légumes grillée	Saint-nectaire Danette chocolat Kiwi vert
JEUDI		
Champignons émincés Assiette de saucisson à l'ail Salade de pâtes au thon Céleri rémoulade	Jambon grill Omelette à l'emmental Filet de julienne frais Piperade Blé pilaf	Kiri portion Yaourt aromatisé Panna cotta maison coulis de framboises Tarte aux framboises Cocktail de fruits Pomme Pink lady
VENDREDI		
Panismile emmental Salade coleslaw Salade composée crouton tomate, emmental Tomates cerises et billes de mozzarella	Cordon bleu Dahl de lentilles corail Pavé d'églefin Haricots verts persillés Frites	Mini Babybel Yaourt aux fruits Fromage blanc nature sucré Compote de pommes Gâteau de semoule Salade de fruits exotiques Banane

SOUS RÉSERVE D'APPROVISIONNEMENT

Local Végétarien Origine bio Fait maison

L'intendante
C. YVART

Le Proviseur
H. CHENITI