

LYCÉE HILAIRE DE CHARDONNET

↗ Une crudité (légume ou fruit cru)

Un menu équilibré c'est prendre : → Une cuitité (légume ou fruit cuit)

↘ Un plat protidique (viande, poisson, œuf)

On inclut également un produit laitier à chaque repas

Menus du 21 novembre au 25 novembre 2022

LUNDI Menu solidarité	MARDI	MERCREDI	JEUDI MENU VEGETARIEN	VENDREDI
Salade composée Terrine de saumon	Rosette Carottes râpées	Entrées variées	Macédoine œufs durs Concombre à la crème	Roulé au fromage Céleri rémoulade
Salade verte	Salade verte	Salade verte		Salade verte
Penne sauce tomate	Jambon madère Carbonnade Flamande Gratiné de colin	Steak haché de veau Purée	Tartiflette végétale Galette végétarienne	Steak haché Poisson frais
Dos de cabillaud Champignons persillés	Riz bio aux petits légumes Poêlée méridionale		Poêlée aubergines, courgettes bio	Tomates provençales, endives braisées
Yaourt /Fromage	Yaourt /Fromage	Yaourt /fromage	Yaourt /Fromage	Yaourt /Fromage
Sablé mousse fraise	Baba au rhum Panna cotta maison Mousse au chocolat maison	Dessert du chef	Flan pâtissier maison Compote bio	Flan nappé Coupe de fruits frais Tarte à la pêche maison
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

Menus indicatifs sous réserve de modification. L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÊTI

Le Provisoire

Menu conseillé

