

LYCÉE HILAIRE DE CHARDONNET

↗ Une crudité (légume ou fruit cru)

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

↘ Un plat protidique (viande, poisson, œuf) et un féculant par repas

On inclut également un produit laitier à chaque repas

Menus du 23 au 27 janvier 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu végétarien	VENDREDI
Surimi mayonnaise Terrine de légume	Pâté croûte Carottes râpées	Entrées variées	Taboulé maison Pamplemousse	Club sandwich maison Céleri rémoulade
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Saucisse de Toulouse Dos de colin	Cuisse de poulet (local) basquaise Cabillaud sauce beurre blanc Andouillettes	Cordon bleu Haricots verts	Carbonara de légumes maison Omelette	Côte échine Poisson frais
Frites Épinards bio à la béchamel	Printanière de légumes Champignons persillés		Penne Tomates provençales Endives braisées	Semoule bio Salsifis à la crème
Yaourt /Fromage	Yaourt /Fromage	Yaourt /fromage	Yaourt/fromage	Yaourt /Fromage
Fromage blanc coulis de fruits Pêche aux amandes	Tarte aux pommes maison Île flottante maison	Dessert du chef	Paris Brest maison Poire au chocolat	Flan nappé Crème dessert
Coupe de fruits frais	Coupe de fruits frais		Coupe de fruits frais	Coupe de fruits frais
Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits

Menus indicatifs sous réserve de modification, L'ÉQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT

Le Proviseur,

Menu conseillé

La Gestionnaire,

P. LAUFÉRON

