


lycée Pierre et Marie curie



MENU

du 23 au 27 NOVEMBRE 2020

Contenant un Produit BIO 

Jours	Petits déjeuners	Déjeuners	Dîners
LUNDI 23		Taboulé/ Pamplemousse Filet de flétan façon crumble/ Cordon bleu Petits pois/ Carottes  Fromage Millefeuille ou Salade de fruits	Friand de fromage Raviolis gratinés Endives en salade Fromage Brioche perdue
MARDI 24	Confiture-Café Chocolat-lait Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Céleri rémoulade/ Poireaux vinaigrette Steack de thon/ Goulasch Ratatouille/ Riz Fromage Tarte aux prunes ou compote	Velouté de tomates Aiguillettes de colin Poêlée maison (Potiron-Champignons- pommes de terre rissolées) Fromage blanc et son coulis Mandarines
MERCREDI 25	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Salade composée Jambon grill au porto Purée de patates douces Fromage Pana cotta aux fruits rouges - Biscuit	Galantine Boudin blanc Pommes – Châtaignes Fromage Beignet
JEUDI 26	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Piémontaise / Champignons à la grecque Saumon sauce aneth/ Cuisse de poulet Haricots verts/ Pâtes Fromage Moelleux au chocolat ou Salade de fruits	Potage de courgette Bouchées à la reine Salade Fromage Semoule au caramel
 VENDREDI 27	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre Croissant	Œuf dur sur surimi Filet de sardine/ Chipolatas Brocolis/ Lentilles Fromage Dessert lacté	

Le Gestionnaire,

L'Infirmière,

Le Proviseur,

Julien BENOIT

Robin GIRARD

Sabine DUBERNARD