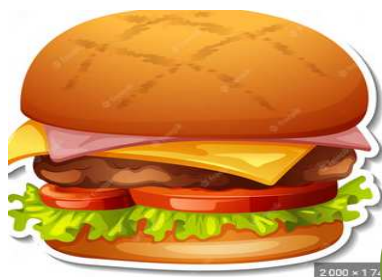


Lycée Pierre et Marie curie





MENU

du 6 au 10 mars 2023

Contenant un Produit BIO 

Produit Circuit Court :



Jours	Petits déjeuners	Déjeuners	Dîners
LUNDI 6		Mousse de canard - Cornichons Dos de cabillaud sauce curry/Côte de porc Semoule/ Gratin de courgettes Fromage Millefeuille	Roulé au fromage Tomate farcie végétarienne Fromage Brioche perdue
MARDI 7	Confiture-Café Chocolat-lait Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Salade composée Hamburger/ Andouillette Frites/ Endives braisées Fromage Glace	Betteraves rouges Poisson pané Coquillettes  Fromage Petits Suisses - Fruit
MERCREDI 8	 BRUNCH Bacon Œufs brouillés Pain de mie grillé Confiture-Café -Chocolat-lait -Céréales-Thé Jus de fruit- Pain-Beurre	Asperges sauce mousseline Brochette de poulet Purée de carottes Fromage Ile flottante – Biscuit maison	Verrines de lentilles – croutons Boudin blanc Haricots verts Fromage Pomme cuite - confiture
JEUDI 9	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Entrées chaudes : Tarte trois fromages ou Feuilleté hot dog Beignets de calamars/ Travers de porc Ratatouille/ Riz Fromage Moelleux au chocolat	Potage aux vermicelles Tortilla avec coulis de tomate Salade Fromage Entremet praliné
VENREDI 10	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Carottes râpées Mironton de bœuf Pâtes Fromage Dessert lacté	

Le Gestionnaire,

L'Infirmière,

Le Proviseur,

Julien BENOIT

Amandine DESVARD-FREDON

Dominique BIZEUL