






Lycée Pierre et Marie Curie

MENU

du 18 au 22 septembre 2023



Contient un produit BIO  Produit circuit court :

Jours	Petits déjeuners	Déjeuners	Dîners
LUNDI 18		Salade andalouse (haricots verts, poivrons rouges, maïs, olives) Cordon bleu Petits pois-carottes  Fromage Paris-Brest	Feuilleté au fromage Assiette gourmande (Tomates-Carottes râpées- œuf dur- Pâté berrichon) Fromage Yaourt aux fruits  Gâteau
MARDI 19	Confiture-Café Chocolat-lait Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Melon/ Pastèque Beignets de calamar Riz/ ratatouille Fromage Tropézienne	Quinoa à l'emmental Hot dog végétal Fromage Fruit pâtissier
MERCREDI 20	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Salade de chèvre chaud Lapin à la moutarde Purée de carotte Fromage Charlotte aux poires	Radis – beurre Dos de colin à l'échalote Gratin de courgette Fromage Gaufre au caramel et chantilly
JEUDI 21	Confiture-Café Chocolat-lait Thé Jus de fruit Pain-Beurre	Salade de pois chiche Tajine de poulet ou agneau Semoule Fromage Fondant au chocolat	Tomate mozzarella Gratin de pâtes au thon Fromage Fruit au sirop
 VENDREDI 22	Confiture-Café Chocolat-lait Céréales-Thé Jus de fruit Pain-Beurre Brioche	Charcuterie Filet de truite/ Saucisse de Toulouse  Lentilles/ Brocolis Fromage Dessert lacté	

Le Gestionnaire comptable,

L'Infirmière,

Le Proviseur,

Julien BENOIT

Amandine Desvard-Fredon

Dominique BIZEUL