LYCÉE PIERRE ET MARIE CURIE

Plaisir, Santé & Biodiversité,

la solution est dans nos assiettes !

Restaurant SCOLAIRE – Lycée Pierre et Marie Curie – MENUS – FAIT MAISON DEPUIS 1956 – Sel aux Produits Bio, Locaux & Assaisonés de Bonne Humeur

Du 24 au 28 Novembre 2025

Toutes les semaines des produits
BIO & LOCAUX

Du Producteur au Consommateur – Agriculture Biologique – Issu de la Haute Valeur Environnementale

Vive les Fruits & Légumes de Saisons !

LUNDI 24

Déjeuner

Velouté de Légumes
Pommes-de-Terre, Carottes, Poireaux

Escalope de Dinde
Steak de Thon
Sauce Soja & Sésame
Riz / Haricots Plats

Fruit

Dîner

Salade de Pâtes
Dés de Volaille, Œufs, Cornichons, Mayonnaise

Cordon Bleu
Brocolis / Champignons

Donuts au Sucre

MARDI 25

Déjeuner

Croisillon Emmental

Gnocchi au Pesto
Lardons ou Champignons

Gâteau Pommes & Noix

Dîner

Velouté de Butternut
Butternut, Carottes & Pommes-de-Terre

Steak Hâché
Purée de Carottes

Cake au Miel Maison

MERCREDI 26

Déjeuner

Salade Verte, Pommes, Noix & Bleu

Gratin façon Raclette
Jambon Blanc-Rosette / Blanc de Dinde

Sabayon aux Poires

Dîner

Macédoine

Dos de Colin au Beurre Blanc
Blé / Fondue de Poireaux

Chocolat Viennois

JEUDI 27

Déjeuner

Velouté de Patates Douces
Patates Douces, Poireaux & Lait de Coco

Hachis Parmentier
Pulled Pork à la Butternut

Fromage Blanc
Caramel / Coulis de Fruits

Dîner

Charcuterie

Emincé de Bœuf façon Bourguignon
Gratin d'Epinard au Cheddar

Fruit

VENDREDI 28

Déjeuner

Avocat-Mayonnaise

Cuisse de Poulet & Légumes Rôtis aux Herbes
Pommes de Terre, Carottes, Navets, Thym & Romarin

Yaourt

Bon Appétit

Le Proviseur,
Benoît PEYHARDI

Le Gestionnaire Comptable
Julien BENOÎT

La Richesse et la Diversité de la Gastronomie Française, reconnue et savourée dans le monde entier, s'accompagne d'un autre Art célébré chez nous : le Plaisir de Manger !

L'alimentation est le premier poste d'émission de gaz à effet de serre en France, devant le transport et le logement. Consommer des fruits et légumes de saison, privilégier les circuits courts et les produits locaux, c'est bon, plus sain et plus responsable, pour nous et pour la planète !