LYCÉE PIERRE ET MARIE CURIE

# Du 16 au 20 novembre 2026

*Toutes les semaines des produits BIO & LOCAUX*

| | LUNDI 16 | MARDI 17 | MERCREDI 18 | JEUDI 19 | VENDREDI 20 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Déjeuners** | Macédoine<br>Salade de maïs/croutons/emmental<br><br>Saucisse de Toulouse<br>Lentilles (BIO)<br><br>Compote | Taboulé au boulgour<br>Salade d'endives aux noix<br><br>Escalope de dinde à la crème<br>Haricots verts (BIO)<br><br>Gaufre au chocolat | Salade de chèvre chaud<br><br>Parmentier de canard<br>Salade<br><br>Tarte aux pommes (FAIT maison) | Velouté de courgette<br>Salade de riz<br><br>Pizza aux fromages<br><br>Tartelette citron (FAIT maison) | Rillettes<br><br>Steak haché<br>Pâtes torsette (BIO)<br><br>Yaourts (PRODUITS LOCAUX) |
| **Diners** | Bouillon au vermicelle<br><br>Quiche saumon épinard<br>Salade<br><br>Crumble aux poires (FAIT maison) | Coquille de poisson<br><br>Gratin de pulled Pork/<br>pommes de terre/courgettes<br><br>Cake au miel | Salade de chou rouge au bleu<br><br>Baggel à la raclette<br><br>Crème brûlée | Œufs mimosa<br><br>Dos de merlu sauce estragon<br>Légumes rôtis<br><br>Tiramisu framboise pistache (FAIT maison) | |

Bon appétit

Le Proviseur

Benoit PEYHARDI

L'Adjoint gestionnaire

Julien BENOIT