LYCÉE PIERRE ET MARIE CURIE

DU 30 novembre au 4 décembre 2026

Toutes les semaines des produits BIO & LOCAUX

	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Déjeuners	Charcuterie Escalope de porc miel moutarde Poêlée de légumes du soleil Donuts	Carottes rapées Choux-fleurs vinaigrette Tartiflette St Nectaire Jambon sec/Rosette Compote	Saucisson brioché crème d'ail Rôti de veau Haricots verts-champignons Crème brûlée	Velouté courgettes Céleri rave Shaghetti sauce végétarienne façon bolognaise Roulé au chocolat	Salade Pommes de terre / endives et noix Poisson Pané Duo de choux rôtis (Choux fleur/ Romanesco) Yaourts
Diners	Vélouté de légumes Quenelles de brochet Riz à la tomate Petits suisses aux fruits	Salade de pâtes au thon Emincé de dinde coco curry Courgettes gratinées Brioche perdue	Choux-rouge Ciabatta Pesto rouge Poulet corn flakes Panacotta Fruits rouges	Macédoine Boudin blanc Purée carottes Fruits	

Bon appétit

Le Proviseur
Benoît PEYHARDI

L'Adjoint gestionnaire
Julien BENOIT