

Au menu cette semaine - Déjeuner



LE JOUR DU
VÉGÉTARIEN

LUNDI | 29
Avr

Macédoine à la vinaigrette

Friand au fromage

Chipolatas aux herbes

Dahl de lentilles
corail et pommes de terre

Poireaux en béchamel

Purée de potiron
potiron, pomme de terre, lait

Assortiment de fromages et laitages

Corbeille de fruits

Mousse chocolat au lait

Pêche à la crème

MARDI | 30
Avr

Chou rouge aux pommes

Acras de morue

Saucisson à l'ail fumé

Semoule méditerranéenne

Cuisse de poulet au lait de coco

Semoule aux épices

Petits pois à la paysanne

Assortiment de fromages et laitages

Crème au miel et fleur d'oranger

Compote de pommes

Corbeille de fruits

JEUDI | 02
Mai

Surimi en salade

Salade de riz
riz, haricot rouge, poivrons

Radis beurre

Coquille sauce fromagère au jambon

Coquillettes et acharde de
légumes

Coquillettes

Julienne de légumes

Assortiment de
fromages et laitages

Compote de pommes

Corbeille de fruits

Ile flottante

VENDREDI | 03
Mai

Carottes râpées vinaigrette

Salade du chef

f.chêne, jambon, emmental, tomate

Betterave à la vinaigrette

Beignet de poisson

Omelette à l'emmental

Brocolis aux deux poivrons

Purée de pommes de terre

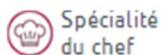
Assortiment de
fromages et laitages

Pudding

oeuf, lait 1/2 ecume, raisin

Mousse au pain d'épices

Corbeille de fruits



Spécialité
du chef



Verger
EcoRespon



Plat
végétarien



Plat
durable



Produit
local



Pêche
responsabl



Ce menu est cuisiné par
le chef
et son équipe

Lycée Sainte Cecile

elior

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine