

MENUS

SEMAINE DU 5 au 9 MARS 2018

Purée de pommes de terre
Brocolis

Fraidou
St Moret
Edam

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits
Abricots au sirop
Pompom
Compote de fruits

Coquillettes
Carottes saveur Antillaise

Yaourt nature sucré
Yaourt aromatisé
Carré de l'Est
Saint Paulin

Compote de poires
Corbeille de fruits
Fromage blanc straciatella
Crème dessert au caramel

Pommes sautées
Julienne de légumes

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Ratatouille
Riz créole

Coulommiers
Tomme blanche
Cotentin
Yaourt nature sucré

Palmier
Pêche au sirop
Corbeille de fruits
Banane chocolat

Petits pois et carottes
Frites

Yaourt nature sucré
Fondu Président
Mimolette local
Yaourt nature

Corbeille de fruits
Compote de pommes cassis
Liégeois à la vanille
Abricots à la crème anglaise

LYCEE ET PROFESSEURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Bol de Carême

Buffet d'entrées

Boulettes de bœuf
Filet de lieu à la crème de persil
Carbonnade flamande

Purée de pommes de terre
Brocolis

Buffet d'entrées

Echine de porc demi-sel
Cordon bleu
Pavé de colin au basilic

Coquillettes
Carottes saveur Antillaise

Buffet d'entrées

Pizza reine
Filet de cabillaud vapeur et
citron
Sauté de veau sauce
chasseur

Pommes sautées
Julienne de légumes

Buffet d'entrées

Sauté de porc à l'ananas
Filet de saumon au curry
Chicken swings rôtis

Ratatouille
Riz créole

Buffet d'entrées

Beignets de calamars
Filet de dorade sauce citron
Jambon sauce mère

Petits pois et carottes
Frites

MENUS
SEMAINE DU 5 au 9 MARS 2018

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Buffet de fromages

Buffet de desserts

Buffet de fromages

Buffet de desserts