

# Au menu cette semaine - Diner

**LUNDI** | 16 | Mar

## Chou blanc vinaigrette

Rillettes de sardines

Salade brésilienne

*riz, carotte, maïs, haricot rouge, petit pois*

## Croque italien

*pain de mie, lait, mozzarella, tomate, jambon*

## Salade verte

Céleri braisé

Boullgour aux petits légumes

## Petit moulé

Assortiment de fromages et laitages

## Mousse à la framboise

Corbeille de fruits

Gâteau marbré

Flan au chocolat

**MARDI** | 17 | Mar

## Pâté de foie

Achards de légumes  
*carotte, chou blanc, haricot vert*

Salade impériale

*feuille de chêne, carotte, pomme*

Pizza royale

Courgettes au  
gingembre et amandes

Salade verte

## Saint-Paulin

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits

Straciatella

Moelleux au fromage

Compotée de pommes meringuée

**MERCREDI** | 18 | Mar

## Salade catalane

*feuille de chêne, maïs, haricot rouge, poltron*

Céleri rémoulade

Chou-fleur sauce aurore

Sauté de veau aux olives

Farfalle saveur du midi

Julienne de légumes

## Fromage blanc

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits

Banane au four

Mousse au cacao

Smoothie aux fruits rouges

**JEUDI** | 19 | Mar

## Salade printanière

*iceberg, emmental, tomate*

Assiette de charcuteries  
*salami, pâté, roulade de dinde*

Betteraves à la vinaigrette

Poulet sauce mimolette

Semoule berbère

Navets braisés

## Carré de l'Est

Assortiment de fromages et laitages

## Corbeille de fruits

Gâteau pommes Tatin

Duo d'agrumes

Pudding crème anglaise



Spécialité  
du chef

Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe



LYCEE ST MARC SOIR

elior

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

# Au menu cette semaine - Déjeuner

## LE JOUR DU VÉGO

16 Mar	17 Mar	18 Mar	19 Mar	20 Mar
<b>LUNDI</b> <b>Salade de riz</b> <i>riz, haricot rouge, poivron</i> Salade de pommes de terre Crêpe au fromage Salade impériale <i>feuille de chêne, carotte, pomme</i> Omelette au fromage Beignets de calamars sauce tartare <b>Duo de haricots verts et haricots beurres</b> Boulgour pilaf <b>Yaourt nature sucré</b> Yaourt aromatisé Coulommiers Pave 1/2 sel <b>Corbeille de fruits</b> Banane au four Moelleux myrtilles citron maison Fromage blanc au sirop de grenadine	<b>MARDI</b> <b>Œufs durs sauce piccalilli</b> <i>œuf, sauce piccalilli</i> Pâté de foie Carottes râpées vinaigrette Friand au fromage <b>Macaronis à l'andalouse</b> <i>macaroni, légumes andalouse</i> Poissonnette Macaroni Epinards à la béchamel <b>Brie</b> Camembert Petit moulé ail et fines herbes Yaourt nature sucré <b>Corbeille de fruits</b> Entremets à la vanille Compote de pommes et abricots Gâteau au chocolat	<b>MERCREDI</b> Panini au thon Sandwich américain Chips <b>Edam</b> Mimollette Yaourt nature sucré Fraidou <b>Ananas sirop épicé</b> Compote de pommes Salade de fruits Mille-feuille à la vanille	<b>JEUDI</b> <b>Semoule à l'andalouse (Sarran)</b> <i>couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive</i> Salade de pommes de terre aux légumes Betteraves sauce crémeuse Iceberg à la vinaigrette au caramel <b>Sauce fumée</b> Emincé de dinde à la provençale <b>Carottes berbères</b> Lentilles <b>Fromage frais nature sucré</b> Yaourt nature sucré Fromy Tomme blanche <b>Corbeille de fruits</b> Cake à l'orange Pêche au sirop Fromage blanc au sirop de cassis	<b>ENDREDI</b> <b>Endives aux pommes vinaigrette</b> Salade hollandaise <i>salade, tomate, gouda</i> Torti façon piémontaise <i>torti, maïs, tomate, épaulle</i> Cervelas à la vinaigrette <b>Carbonnade flamande</b> Colin sauce spéculoos <b>Choux de Bruxelles saveur du jardin</b> Pommes frites <b>Yaourt aromatisé</b> Yaourt nature sucré Emmental Petit moulé <b>Moelleux framboises spéculoos maison</b> Gaufre sauce chocolat Mousse au cacao Corbeille de fruits

Spécialité du chef

Nouveauté



Produits locaux

Végo

Végétarien



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LYCEE ST MARC



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