

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGO

LUNDI | 21
Sep

Saucisson sec et cornichon

Salade Rochelle
céleri, ananas, pomme, radis
Crêpe au fromage

Salade colombienne

haricot rouge, feuille de chêne, maïs, cœur de palmier

Filet de colin
sauce tomate vanillée

Rôti de dinde sauce chasseur

Purée de pommes de terre

Jardinière de légumes

Brie

Carré de l'Est

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Mousse au cacao

Bâtonnet de glace à la vanille

Compote de pommes

MARDI | 22
Sep

Betteraves et concombres

Pizza au fromage
Pâté de campagne

Semoule à l'andalouse (Sarran)
couscous, petit pois, vinaigrette tomate, olive et thym

Œufs durs à la florentine

Gratin de Macaroni
à la bolognaise

Epinards à la béchamel

Macaroni saveur du midi

Salade verte

Fondu Président

Fraidou

Camembert

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Gâteau de riz

Fruit

MERCREDI | 23
Sep

Panini bolognaise

Sandwich baguette au poulet

Chips

Salade verte

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et cassis

Fruit

Verrine intensément chocolat
brownie, Gelée chocolatée, Ganache montée chocolat

JEUDI | 24
Sep

Salade verte aux croûtons

Friand au fromage
Tomates sauce fruits rouges
(Sarran)



Courgettes râpées

Echine de porc

Boulgour tandoori
boulgour, mélange tandoori

Petits pois

Boulgour à la
canarienne (Sarran)

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Petit moulé

Fruit

Fian à la vanille

Mille-feuille à la vanille

VENDREDI | 25
Sep

Duo de pastèque et tomate

Salade au brie aux raisins
Quiche lorraine

Salade de penne vinaigrette

Braisé de paleron au jus

Cordon bleu

Courgettes saveur orientale

Tomme blanche

Brie

Cotentin

Yaourt nature sucré

Moelleux au fromage

Barre bretonne

Duo entremets
au praliné et vanille



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe



Produits locaux

 **Végo** Végétarien



Spécialité du chef

LYCEE ST MARC

elior 

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