

# Au menu cette semaine - Diner

**LUNDI** | 14  
Sep

**Croquant de salade**

*salade, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette*

Pastèque

Blé au pistou  
*blé, ail, tomate, basilic*

**Côte de porc  
sauce pamplemousse**

**Poêlée de Guyane**  
*céleri, carotte, champignons*

Boullgour aux petits légumes

Mimolette

Assortiment de fromages et laitages

**Barre bretonne  
au caramel beurre salé**

Framboises à la crème

Corbeille de fruits

Smoothie à la fraise

**MARDI** | 15  
Sep

**Pamplemousse**

Saucisson a l'ail fumé

Salade mélangée,  
radis & emmental

**Boulettes soja tomate basilic**

Petits pois

Purée de pommes de terre

**Fromage frais nature sucré**

Assortiment de fromages et laitages

**Corbeille de fruits**

Poire au chocolat

Œufs en neige au caramel

Pain perdu

**MERCREDI** | 16  
Sep

**Betteraves aux pommes**

Rillettes de sardines

Salade Niron  
*feuille de chêne, crevette, ananas, persil,*

**Macaroni à la carbonara**  
*épaule, macaroni, crème, emmental, lardon*

Macaroni

Flan de blettes

**Fondu Président**

Assortiment de fromages et laitages

**Corbeille de fruits**

Flan abricotine  
*flan vanille, lait, abricot*

Cake croustillant crumble

Fromage blanc au sirop de citron

**JEUDI** | 17  
Sep

**Salade de la mer**

*feuille de chêne, crevette, moule, pomme de*

Carottes râpées vinaigrette

Cervelas à la vinaigrette

**Poitrine de veau sauce  
provençale**

Semoule aux épices

Fondue de poireaux

Camembert

Assortiment de fromages et laitages

**Mousse chocolat au lait**

Entremets à la vanille et poires

Corbeille de fruits

Chouquettes

**LYCEE ST MARC SOIR**

 Spécialité  
du chef

**Ce menu est cuisiné par  
le chef  
et son équipe**

 elior

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

