

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU VÉGA

LUNDI | 02
Nov

Salade verte aux croûtons

Pizza au fromage

Saucisson à l'ail

Salade chou chou

chou blanc, chou rouge

Cordon bleu

Brochette de poisson sauce safranée

Semoule fine

Poelée de brocolis, carottes, potirons

Camembert

Yaourt nature sucré

Tomme noire

Rondele ail fines herbes

Corbeille de fruits

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

MARDI | 03
Nov

Céleri rémoulade aux pommes

Croquant de salade

Batavia, ananas, tomate, pêche, Vinaigrette

Le trio mexicain

haricot rouge, pois chiches, maïs, fromage blanc,

Pâté de foie

Poulet à l'américaine

Coquille de poisson sauce aurore

Purée de pommes de terre

Haricots beurre saveur du midi

Edam

Saint-Paulin

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature sucré

Mousse au pain d'épices

Flan à la vanille

Ananas

MERCREDI | 04
Nov

Panini au jambon sec

Sandwich baguette au poulet

Panini aux trois fromages

Chips

Salade verte

Fruit

Beignet à la framboise

Crème dessert à la vanille

JEUDI | 05
Nov

Pamplemousse

Salade verte au maïs

Rillettes de porc

Crêpe au fromage

Filet de merlu meunière et citron
Coquillettes & acharé de légumes

Véga

Coquillettes saveur du midi

Flan de blettes

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucré

Bûchette mi-chèvre

Vache qui rit

Compote de pommes et bananes

Ananas au sirop

Corbeille de fruits

VENDREDI | 06
Nov

Salade de carotte, betterave et kiwi

Endives vinaigrette agrumes

Friand au fromage

Salade de pommes de terre

Œufs durs à la florentine
Tomate farcie

Epinards à la béchamel

Boullgour aux petits légumes

Fondu Président

Fraidou

Brie

Yaourt nature sucré

Moelleux au citron

Gaufre fantasia

Liégeois au chocolat

Spécialité du chef

Véga 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

