

Au menu cette semaine - Diner

LUNDI 04 Jan	MARDI 05 Jan	MERCREDI 06 Jan	JEUDI 07 Jan
Salade au brie aux raisins Salade de la terre <small>feuille de chêne, endouille, Vinaigrette, Pomme</small> Œufs durs mimosa	Rillettes de porc Salade olympique <small>feuille de chêne, jambon, emmental, noix</small> Mais aux deux poivrons Gratin de la mer <small>Cube colin, vin blanc, crème, champignons,</small>	Emincé de fenouil en rémoulade Cake salé aux carottes Potage provençal <small>poireau, ail, pomme de terre, oignon, courgette,</small> Galopin de veau grillé Semoule berbère Carottes et navets	Betteraves sauce crémeuse Roulade aux olives Salade impériale <small>feuille de chêne, Carotte, Pomme golden</small> Feuilleté de saumon Fondue de poireaux Lentilles Salade verte
Yaourt nature sucré Assortiment de fromages et laitages Poire au chocolat Flan abricotine <small>fig, vanille, lait, abricot</small> Moelleux aux pommes et spéculoos Fruit	Camembert Assortiment de fromages et laitages Fruit Flan à la vanille Compote de pommes et pêches Neige aux myrtilles <small>blanc d'œuf, Crème anglaise aux myrtilles</small>	Emmental Assortiment de fromages et laitages Crème vanille Fruit Cookie au chocolat et épices Mousse aux spéculoos	Fromage frais nature sucré Assortiment de fromages et laitages Fruit Compotée de pommes façon crumble Riz au lait du Maharajah <small>riz, lait, amande, menthe</small> Le Tahboul <small>œuf, vanille, orange confite, miel</small>



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LYCEE ST MARC SOIR



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