

Au menu cette semaine - Déjeuner

LUNDI 07 Jun

Rillettes à la sardine

Taboulé

Quiche lorraine

Salade verte aux croûtons

Paupiette de veau sauce champignons

Saumonnette sauce poivre vert

Coquillettes

Poêlée de légumes

courgette, poivron, oignon, jaune, ail, ciboulette

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Brie

Fromage fouette au sel de guérande

Fruit

Compote de pommes et bananes

Mousse au pain d'épices

Bâtonnet de glace à la vanille

MARDI 08 Jun

Friand au fromage

Pâté de campagne

Carrousel de crudités

Carotte, céleri, assaisonnement du soleil, concombre

Tomate mozzarella

Omelette forestière

Gratin de la mer

Cube colin, Vdt blandi, crème, champignons,

Ratatouille

Purée de pommes de terre

Fromage blanc

Yaourt nature sucré

Croûte noire

Cotentin

Fruit

Mousse au pain d'épices

Flan à la vanille

Gaufre fantasia

JEUDI 10 Jun

Melon Bio

Pâté Bio

Pizza au fromage

Saucisson à l'ail fumé

Smoothie au céleri et ketchup

Emincé de bœuf aux oignons

Poulet sauce curry

Boulgour pilaf

Choux-fleurs persillés

Fondu Président

Petit moulé

Gouda

Yaourt nature sucré

Compote de pommes et abricots

Gratin de pêches

Fruit

Mille-feuille à la vanille

VENDREDI 11 Jun

Concombre au pamplemousse

Dips de carottes sauce aneth

Œufs durs mimosa

Houmous de pois cassés à la menthe

Nuggets de volaille

Tortilla de

Chili aux légumes

Courgettes saveur du midi

Semoule berbère

Yaourt nature sucré

Yaourt aromatisé

Cotentin

Tomme blanche

Gâteau aux cerises

Grillé aux pommes

Entremets au praliné

Fruit



Pêche responsable



Origine France



Nouveauté



Végétarien



Spécialité du chef



Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

LYCEE ST MARC

elior

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