Jean-Pierre CHAMPO
Lycée des métiers de la maintenance

Menu conseillé

MENU
DU 15 AU 19 JANVIER 2018

Menu pouvant être modifié en fonction des arrivages

IV	DEJEUNER	DINER
LUNDI 15	Tourrain vermicelles ou Pâté ou Asperges / macédoine de légumes Escalope italienne ou Gras doubles au vin blanc Haricots verts Fromage ou Yaourt Mousse de fruits en verrine ou Fruit du moment	Jambon blanc ou Crudités Galette au sarrazin garnie au poulet Salade Yaourt aux fruits Fruit
MARDI 16	Salade composée ou Salade de riz et surimi Daube de bœuf ou Piccatas de poisson persillés Ratatouille ou Pommes savoyardes Edam Crème caramel ou Fruit ou Petit suisse	Potage de légumes ou Champignons à la grecque Raviolis en carbonara Salade Fromage blanc aux fruits et biscuit
MERCREDI 17	Pomelos ou Salade de maïs ou Sardine beurre Omelette au fromage ou Kebab de volaille Potatoes ou Fondue de tomates à l'harissa Yaourt aux fruits mixés ou Fromage Pot de crème maison ou Salade de fruits ou Café liégeois	Salade au leerdamer Boulettes de bœuf au porto Poêlée forestière Chausson aux pommes ou Fruit
JEUDI 18	Salade aux champignons frais ou Salade montagnarde Chipos ou Saumon aux petits légumes Choux étuvé ou Nouilles Fromage ou Yaourt Pâtisserie maison ou Paris Brest ou Fruit	Salade frisée en mimosas Lomo aux poivrons Riz pilaf Yaourt Fruit ou Compote pomme- banane
VENDREDI 19	Feuilleté jambon/ fromage ou Cassolette de fruits de mer ou Salade au bleu Filet de hoki à l'oseille ou Rôti de porc Ebly ou Brocolis Fromage ou Yaourt Entremet ou Gâteau ou Fruit	

° fruits ou légumes de saison

Issu de l'agriculture biologique

Poisson frais

Produit locaux

Fait maison

La Gestionnaire,

AM. MANIC

Le Proviseur,

J. BOURDAA