

Lycée Saint Clement

Semaine 02 : du 7 au 11 Janvier 2019

Epiphanie

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou blanc sauce fromage blanc curry Mortadelle	Chou-fleur vinaigrette Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette Salade pastourelle	Salade mêlée Toast au chèvre	Paté de foie Carottes râpées vinaigrette
Plats	Pâtes bolognaise Pâtes au poisson sauce crème tomatée	Croq blé épinards fromage Roti de veau farçie sauce chasseur	Jambalaya de volaille Omelette ciboulette	Filet de colin sauce citron Goulash de bœuf	Palette de porc à la diable Wings de poulet
Légumes & co	Penne ***	Purée de carottes Semoule	Epinards à la crème Riz coloré	Haricots verts persillés P. de terre sautées	Mitonnée de légumes Lentilles
Dessert & co	Emmental Fraidou Yaourt ou fromage frais	Petit fromage frais ail et fines herbes Mimolette Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais	Cotentin Bûchette mi-chèvre Yaourt ou fromage frais	Brie Coulommiers Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote tous fruits Liégeois chocolat	Clémentines Salade de fruits Tarte flan	Pomme Semoule au lait au caramel Entremets caramel	Fruit de saison Galette des Rois Crème dessert	Fruit de saison Compote de pommes Crumble pomme poire

Composition des plats :

Salade pastourelle: pâte, tomate, poivron vert
Salade mêlée: iceberg, croutons, maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !