

Lycée Saint Clement

Semaine 07 : du 11 au 15 Février 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade mêlée 1/2 pomelos Salade arlequin Œufs durs mayonnaise	Mousse de betterave au fromage frais Salade d'agrumes Salade soisson Crêpe au fromage	Salade coleslaw Céleris sauce fromage blanc Salade marco polo Mortadelle	Endives abricots secs Potage de légumes Salade antillaise Cake au potiron	Haricots verts échalote Salade vendéenne Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise
Plats	Gratin de pâtes à la parisienne Pilons de poulet au paprika	Pot au feu Paupiette de poisson sauce hollandaise	Emincé de dinde au paprika Omelette	Filet de colin beurre citron Nugget's de volaille	Tajine de légumes aux abricots secs Sauté de porc au miel
Légumes & co	Julienne de légumes Coquillettes	Légumes du pot Riz coloré	Haricots beurre Lentilles	Epinards béchamel Pommes vapeur	Légumes couscous Semoule et pois chiche
Dessert & co	Coulommiers Carré fromager Yaourt ou fromage frais	Cotentin Saint nectaire Yaourt ou fromage frais	Bûchette mi chèvre Brie Yaourt ou fromage frais	Camembert Fraidou Yaourt ou fromage frais	Edam Vache qui rit Yaourt ou fromage frais
	Fruit de saison Compote tous fruits Flan vanille	Orange Salade de fruits Entremets caramel	Fruit de saison Smoothie pomme orange épices Liégeois	Banane Fruits à la croque Fromage blanc compote	Pomme Salade de fruits Crème dessert
	Crumble aux pommes	Moelleux au chocolat	Clafoutis aux poires	Crème renversée	Blanc manger au coulis

Composition des plats :

Salade antillaise: riz, tomate, ananas, poivron / Salade marco polo: pâte, surimi, poivron / Salade arlequin: P. de terre, maïs, poivron / Salade vendéenne: chou blanc, raisin sec

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Ansamble
Restauration et services au plus près des territoires