




Semaine du 07 octobre 2024 au 13 octobre 2024

DEJEUNER

● produits laitiers ● protéines ● féculents ● légumes et fruits ● corps gras ● sucres

	Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10		Vendredi 11	
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> ●● Thon macédoine ● Pâté en croûte ● Carottes râpées et maïs 	4+10+12 1+3+7+12 10+12	<ul style="list-style-type: none"> ●● Avocat mayo ●● Saucisson sec ●● Tagliatelles/surimi 	3+10+12 +12 1+3+4 +10+12	<ul style="list-style-type: none"> ● Pomélos au sucre ● Gaspacho carottes ●● Salade niçoise 	7 3+10 +12	<ul style="list-style-type: none"> ● Tomate vinaigrette ●● Jambon/cornichons ● Concombres à la crème 	10+12 12 7	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées à l'échalote ●● Crêpe emmental ● Taboulé citron 	10+12 1+3+7 10+12
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> ●● Boulettes de bœuf sauce au poivre ● Gratin de chou fleur ● Tomates provençales 	1+3+7 7 1	<ul style="list-style-type: none"> ● Beignets de calamars citron ● Riz créole ● Epinards béchamel 	1+3+4 7 7	<ul style="list-style-type: none"> ●● Potiron pois chiches au curry ● Brocoli à la crème 	7	<ul style="list-style-type: none"> ● Saucisse grillée ● Haricots blancs/s tomate ● Flan de courgettes à l'estragon 	3+7	<ul style="list-style-type: none"> ● Fricassé de poulet Basquaise ●● Frites ● Endives braisées 	 1
Produits laitier	● Fromage	7	● Fromage blanc	7	● Yaourt nature	7	● Saint nectaire	7	● Fromage bleu	 7
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> ●● Cocktail de fruits ● Banane ● Tarte pommes Rhub 	1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> ●● Beignet chocolat ●● Flan pâtissier ● Raisin blanc 	1+3+7 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> ● Poire ●● Chou pâtissier ●● Pêche au sirop 	1+3+7 3+7	<ul style="list-style-type: none"> ●● Ile flottante ● Pomme bio ● Châtaignes 	3+7 	<ul style="list-style-type: none"> ● Faisselle/confiture ● Melon ●● Barre glacée 	7 1+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER




Lycée Jean-Antoine CHAPTAL - MENDE

SEMAINE 41

Semaine du 07 Octobre au 13 Octobre 2024

SOUPER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10	
Entrée	* * Tomate mozzarella 7+10 +12		* Salade frisée à l'ail 10+12		* * Terrine de campagne 12		* * Friand au fromage 1+3+7	
Plat principal	* Cuisse de pintade à l'orange * Pates au gruyère 1+3+7	 1+3+7	* Sauté de veau marengo * Pommes vapeur 1+12	 1+12	* Steak haché grillé * Haricots verts persillade		* Dos de colin Sauce citron * Boulgour 1+3	4+7 1+3
Laitage	* Petits suisses 7		* Fromage 7		* Camembert 7		* Fromage fermier  7	
Dessert	* * Chocolat liégeois 3+7		* * Salade de fruits		* * Donut's 1+3+7		* Kiwi	



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER