



Semaine du 09 décembre 2024 au 13 décembre 2024

DEJEUNER

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

	Lundi 09		Mardi 10		Mercredi 11		Jeudi 12		Vendredi 13	
Entrées	* Pâté de campagne * Chou chinois * * Friand fromage	12 10+12 1+3+7	* Concombres /crème * Salade de pâtes * * Saucisson/ beurre	7 1+3+10 +12 7+12	* Salade de fenouil à l'orange * Potage de potimarron * Carottes râpées	10+12 4+7 10+12	* Lentilles en salade * Salade verte * * Tarte Poireaux	10+12 10+12 1+3+7	* * Jambonnette * * Salade composée * Maquereaux	12 3+10+12 4
Plats du jour	* Daube Provençale * Semoule * Endives à l'ail	1+3	* Poisson sauce normande * Riz pilaf * * Salsifis à la crème	1+4+7 7	* Boulettes d'agneau Sauce tomate * Haricots blancs * Carottes vichy	7 7	* Steak du fromager * Torsades au beurre * * Gratin de romanesco	1+3+7 1+3+7 7	* * Cordon bleu * Lentilles aux lardons * Haricots verts	1+3+12  7
Produits laitier	* Fromage bio	7	* Fromage blanc	7	* Yaourt nature	7	* Fromage fermier	 7	* Yaourt nature	7
Desserts	* * Cocktail de fruits * Orange * * Beignet	1+3+7	* * Compote pommes * * Tropézienne * Châtaigne	1+3+7	* Poire * * Flan pâtissier * * Gaufre chantilly	1+3+7 1+3+7	* * Mousse chocolat * * Paris/Bres * Banane	7 1+3+7	* * Liégeois * * Glace * Clémentine	7 1+7



Bio



Local

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 50

Semaine du 09 décembre au 13 décembre 2024

SOUPER

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

	Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13	
Entrée	* Crème Dubarry	1+7	* Quiche lorraine	1+3+7+1 2	* * Œufs/mayonnaise	3+10+12	* Pois chiches Maïs et Soja	6+10 +12
Plat principal	* Poulet rôti * * Gratin de chou fleur	 7	* Brochette mexicaine * Petits pois/carottes		* Saucisse grillée * * Purée maison	7	* Calamar à la Romaine et citron * * Poêlée	4
Laitage	* Fromage bio	7	* Yaourt fermier	 7	* Fromage bio	7	* Fromage Blanc	7
Dessert	* Pomme rouge		* * Crème chocolat	3+7	* * Tarte Alsacienne	1+3+7	* * Poire au chocolat	



Bio



Local

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

Nicolas MIALON

L'adjointe gestionnaire,

Isabelle GAUTHIER