


MENU du 20 au 24 mars 2023

LYCEE LA COLINIÈRE

	DEJEUNER	DINER
Lundi 20 mars.	<p><i>Parmentière au thon / Endives au gruyère</i> <i>Steak haché sauce tomato grill / Rôti de bœuf cuit</i> <i>Blé pilaf / Purée brocolis</i> <i>Salade verte / Fromage BIO à la coupe</i> <i>Fruit de saison / Compote / Crème chocolat BIO</i></p>	<p><i>Tarte aux légumes</i> <i>Escalope de dinde sauce crème</i> <i>Riz pilaf / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote</i> <i>Délice de poire au caramel</i></p>
Mardi 21 mars	<p><i>Tarte oignon/dinde / Riz à la grecque / Concombres/mozzarella</i> <i>Sauté de canard à l'orange / Dos de merlu à la crème de poireaux</i> <i>Ecrasé de Pommes de terre</i> <i>Salade verte / Yaourt nature sucré BIO</i> <i>Fruit de saison / Compote pomme / Ile flottante</i></p>	<p><i>Cervelas / Jambon blanc / Crudités</i> <i>Poisson pané citron</i> <i>Semoule / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote</i> <i>Mousse aux fruits</i></p>
Mercredi 22 mars	<p><i>Palets au chèvre / Terrine de légumes</i> <i>Panini garni / Aiguillette veggio</i> <i>Salade verte / Fromage BIO à la coupe</i> <i>Fruit de saison / Compote / Verrine fruits chantilly</i></p>	<p><i>Carottes râpées / Crudités</i> <i>Manchon poulet rôti</i> <i>Coquillettes / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote / Glace</i></p>
Jeudi 23 mars	<p><i>Saucisson à l'ail / Andouille / Betteraves/maïs / Salade rhénane / Tomate vinaigrette</i> <i>Pintade rôtie sauce forestière / Blanquette veggio / Omelette épinard/ricotta</i> <i>Riz égyptien / Haricots verts à l'ail BIO</i> <i>Salade verte / Yaourt nature sucré BIO</i> <i>Fruit de saison / Compote fraises / Tarte aux pommes</i></p>	<p><i>Riz niçois au thon / Crudités</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote / Eclair au chocolat</i></p>
Vendredi 24 mars	<p><i>Club sandwich crudités / Céleri aux pommes / Salade antiboise / Terrine de saumon</i> <i>Estouffade de bœuf provençale / Andouillette / Rôti dinde aux herbes</i> <i>Semoule / Chou romanesco</i> <i>Salade verte / Fromage BIO à la coupe</i> <i>Fruit de saison / Compote / Mousse au chocolat / Crème caramel BIO / Dessert lacté</i></p>	

***Pour raison de service, le menu peut être modifié tous les jours**

L'Intendant
M. CHARAZAC

Le Médecin
Dr PARQUE

Le Proviseur
T.DUPRE