


MENU du 27 février au 3 mars 2023

LYCEE LA COLINIÈRE

	DEJEUNER	DINER
Lundi 27 février	<p align="center"><i>Feuilleté au fromage / Quiche lorraine / Pamplemousse / Tomate-mozza</i> <i>Boulettes d'agneau sauce thaï / Cœur de merlu sauce beurre citron</i> <i>Duo de riz / Salsifis provençales</i> <i>Salade verte / Fromage BIO à la coupe</i> <i>Fruit de saison / Compote / Crème dessert chocolat ou vanille</i> <i>Abricots au sirop / Dessert lacté</i></p>	<p align="center"><i>Riz à la grecque / Crudités</i> <i>Poisson pané sauce tomate</i> <i>Semoule / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote</i> <i>Mousse stracciatella + biscuit</i></p>
Mardi 28 février	<p align="center"><i>Stick mozza / Médaillon surimi / Concombres au fromage / Pêches au thon</i> <i>Rôti de porc sauce piquante / Risotto de légumes</i> <i>Flageolets verts tomatés / Purée haricots verts</i> <i>Salade verte / Yaourt nature sucré BIO</i> <i>Fruit de saison / Compote pomme BIO / Yaourt fraise BIO / Cocktail de fruits BIO</i> <i>Flan chocolat vanille BIO</i></p>	<p align="center"><i>Tarte aux fromages / Crudités</i> <i>Bavette poêlée sauce marchand de vin</i> <i>Pommes de terre rissolées / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote</i> <i>Poire chocolat chantilly</i></p>
Mercredi 1 mars	<p align="center"><i>Salade de mâche / Radis beurre</i> <i>Ossobucco de veau à la provençale / Aiguillettes blé emmental</i> <i>Semoule pilaf / Ratatouille</i> <i>Salade verte / Fromage BIO à la coupe</i> <i>Fruit de saison / Compote / Tartelette au chocolat orange</i></p>	<p align="center"><i>Œufs dur mimosa / Tomate/maïs</i> <i>Nuggets de poulet ketchup</i> <i>Coquillettes / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote / Cône glacé</i></p>
Jeudi 2 mars	<p align="center"><i>Cornet jambon macédoine / Carottes râpées aux agrumes / Endives au gruyère</i> <i>Quinoa brumaire / Sardines</i> <i>Donuts au poulet sauce tomate / Poisson du jour sauce hollandaise</i> <i>Blé aux légumes / Gratin breton</i> <i>Salade verte / Yaourt nature sucré BIO</i> <i>Fruit de saison / Compote tous fruits / Clafouti aux cerises maison / Liégeois aux fruits</i></p>	<p align="center"><i>Potage saint Germain aux croutons</i> <i>Emincé de porc à l'indienne</i> <i>Riz aux amandes / Légumes</i> <i>Salade verte / Yaourt ou fromage</i> <i>Fruit de saison / Compote</i> <i>Pomme au four</i></p>
Vendredi 3 mars	<p align="center"><i>Salade espagnole / Salade fraîcheur / Taboulé</i> <i>Cuisse de poule confite / Jambon grill sauce au porto</i> <i>Penne regate / Choux de Bruxelles</i> <i>Salade verte / Fromage BIO à la coupe</i> <i>Fruit de saison / Compote / yaourt fraise / Ile flottante</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