







Menu du 25 avril au 30 juin 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 25 au 29 avril	Crème de courgettes bio Poulet rôti / Frites Yaourt	Salade verte avec maïs, olives / Camembert Ragoût de porc en sauce tomate / Coquillettes Fruit de saison	Potage de lentilles végétarien Croquettes et friands / Salade de carottes et fromage frais  Fruit de saison	Sabor a Andalucía <i>Porra Antequerana / Jambon Serrano</i> Calamars à la romaine / <i>Salade Malagueña</i> Fruit bio	Salade niçoise <i>Chili con carne</i> (bœuf) / Riz blanc Crème anglaise faite maison
Semaine du 2 au 6 mai	Férialé	Feuilleté au fromage <i>Paella</i> de poulet Fruit bio	Salade verte avec tomates cherry, dés de fromage Cannelloni aux légumes  Flan à la vanille	<i>Gazpacho</i> Andalou Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes Fruit de saison	Soupe de vermicelles <i>Rosada</i> frite / Petits pois Yaourt
Semaine du 9 au 13 mai	Salade Cesar Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit de saison	<i>Porra Antequerana</i> / Œuf cuit dur Ragoût de bœuf / Quinoa Fruit de saison	Salade de riz Cabillaud au four / Carottes sautées Yaourt	Menu américain 	Rouleau de printemps Tagliatelles aux champignons et tomates cherry  Fruit bio
Semaine du 16 au 20 mai	<i>Gazpacho</i> Andalou Omelette de pommes de terre / Ratatouille  Yaourt	Salade niçoise Poitrine de dinde grillée / Riz 3 délices Flan à la vanille	Salade russe sur rondelles de tomate Spaghetti Carbonara Fruit de saison	Congé	Congé
Semaine du 23 au 27 mai	Soupe de vermicelles <i>Rosada</i> frite / Petits pois Yaourt	Salade <i>Caprese</i> Boulettes de viande / Riz blanc Fruit bio	Feuilleté aux épinards et chèvre Œufs au plat / Frites  Fruit de saison	<i>Gazpacho</i> Andalou Spaghetti Bolognaise Glace	Salade verte avec maïs, surimi, tomate, olives Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pdt parisiennes Fruit de saison

<p>Semaine du 30 mai au 3 juin</p>	<p>Sabor a Andalucía <i>Porra Antequerana / Jambon Serrano</i> Calamars à la romaine / Salade <i>Malagueña</i> Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes composée Côte de porc fumée / Carottes sautées Yaourt</p>	<p>Salade verte avec maïs, olives / Camembert Poulet rôti / Frites Fruit de saison</p>	<p>Rouleau de printemps Tagliatelles aux champignons et tomates cherry  Fruit bio</p>	<p>Salade niçoise <i>Chili con carne</i> (bœuf) / Riz blanc Crème anglaise faite maison</p>
<p>Semaine du 6 au 10 juin</p>	<p><i>Cazuela</i> de pommes de terre et bœuf Saucisses de volaille / Salade <i>Caprese</i> Fruit de saison</p>	<p>Feuilleté au fromage <i>Paella</i> de poulet Fruit bio</p>	<p>Salade verte avec tomates cherry, dés de fromage Cannelloni aux légumes  Crème au chocolat</p>	<p><i>Gazpacho</i> Andalou Aubergine farcie (bœuf) / Frites Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz Cabillaud au four / Petits pois - carottes Yaourt</p>
<p>Semaine du 13 au 17 juin</p>	<p>Salade Cesar Ravioli à la viande en sauce tomate bio Fruit de saison</p>	<p>Potage de lentilles végét. Croquettes et friands / Salade de carottes et fromage frais  Fruit bio</p>	<p>Menu indien </p>	<p>Pois-chiches au <i>chorizo</i> <i>Rosada</i> frite / Carottes sautées Yaourt</p>	<p><i>Porra Antequerana</i> / Thon Ragoût de bœuf / Quinoa Fruit de saison</p>
<p>Semaine du 20 au 24 juin</p>	<p>Salade verte avec maïs, surimi, tomate, olives Macaroni en sauce tomate bio et thon Yaourt</p>	<p>Feuilleté aux épinards et chèvre Œufs au plat / Frites  Fruit de saison</p>	<p>Salade <i>Caprese</i> Boulettes de viande / Riz blanc Fruit bio</p>	<p>Soupe de vermicelles Calamars à la romaine / Salade verte avec maïs, olives / Camembert Fruit de saison</p>	<p><i>Gazpacho</i> Andalou Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pdt parisiennes Crème anglaise faite maison</p>
<p>Semaine du 27 au 30 juin</p>	<p>Salade niçoise Poitrine de dinde grillée / Riz 3 délices Glace</p>	<p><i>Porra Antequerana</i> / Œuf cuit dur Omelette de pommes de terre / Ratatouille  Fruit de saison</p>	<p>Salade russe sur rondelles de tomate Spaghetti Carbonara Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz Cabillaud au four / Petits pois - carottes Yaourt</p>	<p>Vacances</p>



On sert du **pain complet** trois jours/sem.

On utilise de l'**huile d'olive vierge extra** pour les salades.



Chaque semaine, le Lycée propose un menu végétarien.

