







## Menu du 10 janvier au 18 février 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine</b> du 10 au 14 janvier	Salade verte avec maïs, olives / Camembert  Poulet rôti / Frites  Fruit de saison	Soupe de vermicelles  Côte de porc fumée / Petits pois  Fruit de saison	Crème de légumes  Omelette de pommes de terre / Ratatouille   Yaourt	Salade de pâtes composée  Cabillaud au four / Purée de carottes  Fruit <b>bio</b>	Salade niçoise  <i>Chili con carne</i> (bœuf) / Riz blanc  Crème anglaise faite maison
<b>Semaine</b> du 17 au 21 janvier	Potage de lentilles végétarien  Cannelloni aux légumes   Yaourt	Salade russe sur rondelles de tomate  <i>Paella</i> de poulet  Fruit de saison	Pois-chiches à la tomate et au <i>chorizo</i>  Poitrine de dinde grillée / Carottes sautées  Flan à la vanille	Vichyssoise  Cordon bleu / Pdt au four aux fines herbes  Fruit de saison	Feuilleté aux épinards et chèvre sur salade verte  <i>Rosada</i> frite / Riz 3 délices  Fruit <b>bio</b>
<b>Semaine</b> du 24 au 28 janvier	<i>Cazuela</i> de pommes de terre et bœuf  Calamars à la romaine / Petits pois - carottes  Fruit de saison	Salade <i>Cesar</i>  Macaroni en sauce tomate <b>bio</b> et thon  Yaourt	Salade de tomate, thon, olives, maïs  Boulettes de viande / Riz blanc  Fruit <b>bio</b>	Crème de potiron <b>bio</b>  Aubergine farcie (bœuf) / Frites  Fruit de saison	Rouleau de printemps (sauce aigre-douce)  Wok de légumes / Nouilles   Flan fait maison
<b>Semaine</b> du 31 janv. au 4 février	Crème de courgettes <b>bio</b>  Œufs au plat / Riz en sauce tomate <b>bio</b>   Yaourt	Salade niçoise  Spaghetti Carbonara  Fruit de saison	Salade de riz  Hamburger de bœuf / Petits pois  Fruit de saison	Soupe de vermicelles  Ragoût de porc en sauce tomate / Purée de pdt  Fruit <b>bio</b>	<b>Sabor a Málaga</b>  <i>Cazuela</i> de poisson et pdt  <i>Boquerones</i> frits / Salade de tomate, thon, olives, maïs  Crème anglaise faite maison

<b>Semaine</b> <b>du 7 au 11</b> <b>février</b>	Salade verte avec tomates cherry, dés de fromage  Spaghetti Bolognaise  Fruit de saison	Potage de lentilles végétarien  Croquettes et friands / Salade de carottes et fromage frais   Fruit <b>bio</b>	Vichyssoise  Cabillaud au four / Riz en sauce tomate <b>bio</b>  Yaourt	Salade <i>Caprese</i>  Ragoût de bœuf / Coquillettes  Gâteau au chocolat	Salade verte avec maïs, surimi, tomate, olives  Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pdt parisiennes  Fruit de saison
<b>Semaine</b> <b>du 14 au 18</b> <b>février</b>	Salade <i>Cesar</i>  Ravioli à la viande en sauce tomate <b>bio</b>  Fruit de saison	 <b>Menu oriental</b>	Crème de potiron <b>bio</b>  Œufs au plat / Frites   Fruit <b>bio</b>	Soupe de vermicelles  Saucisses de volaille / Haricots verts en sauce tomate  Yaourt	<i>Cazuela</i> de pommes de terre et bœuf  <i>Rosada</i> frite / Salade russe sur rondelles de tomate  Fruit de saison
<b>Semaine</b> <b>du 21 au 25</b> <b>février</b>	<b>VACANCES</b>				



Tous les jours, on sert du **pain complet**.

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



Chaque semaine, le Lycée propose un menu végétarien.



Approuvé: F. Lorenzo - médecin scolaire