






# Menu du 30 novembre au 22 janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 30 novembre au 4 décembre</b>	Soupe de vermicelles  Côte de porc fumée / Petits pois - carottes  Yaourt	Salade de riz  <i>Rosada</i> frite / Champignons sautés  Fruit de saison	Crème de légumes  Omelette de pommes de terre / Ratatouille   Riz au lait	Salade verte avec maïs, tomate, olives  Spaghetti Bolognaise  Fruit <b>bio</b>	Betterave Mimosa  Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pommes de terre parisiennes  Fruit de saison
<b>Semaine du 7 au 11 décembre</b>	<b>CONGÉ</b>		Vichyssoise  Poulet rôti / Frites  Fruit <b>bio</b>	Salade de pâtes composée  Poisson au four / Purée de légumes  Yaourt	Salade de carottes / Fromage frais  <i>Chili con carne</i> / Riz blanc  Fruit de saison
<b>Semaine du 14 au 18 décembre</b>	Salade Cesar  Ravioli à la viande en sauce tomate  Fruit de saison	Potage végétarien de pois-chiches  Omelette aux courgettes / Salade verte et rondelles de tomate   Mousse au chocolat	Crème de potiron  <i>Paella</i> de poulet  Fruit <b>bio</b>	Salade verte avec olives  Ragoût de bœuf / Coquillettes  Fruit de saison	Feuilleté aux épinards et fromage de chèvre  Merlan / Chou-fleur en gratin  Yaourt
<b>Semaine du 21 au 25 décembre</b>		Salade verte avec maïs, surimi, thon, tomate  Spaghetti Carbonara  Fruit de saison	<b>VACANCES</b>		

Du 28 déc. au 1 janvier	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Semaine du 4 au 8 janvier	VACANCES	VACANCES	VACANCES	Salade de tomate, thon, maïs, olives  Boulettes de viande / Riz blanc  Fruit de saison	<i>Cazuela</i> de pommes de terre et bœuf  Saumon au four / Carottes sautées  Crème anglaise
Semaine du 11 au 15 janvier	Soupe de vermicelles  Poitrine de dinde grillée / Haricots verts  Fruit de saison	Salade verte avec tomates cherry, dés de fromage  Pavé de cabillaud en sauce tomate / Riz 3 délices  Yaourt	Potage végétarien de lentilles  Cannelloni aux légumes   Fruit <b>bio</b>	 <b>Menu indien</b>	Salade <i>Caprese</i>  Cordon bleu / Pommes de terre au four  Fruit de saison
Semaine du 18 au 22 janvier	Feuilleté au fromage  Ragoût de porc en sauce tomate / Quinoa  Fruit <b>bio</b>	Potage de haricots blancs  Blanc de dinde / Champignons sautés  Yaourt	Salade russe sur rondelles de tomate  Wok de légumes / Nouilles   Flan	Crème de courgettes  Aubergine farcie / Frites  Fruit de saison	Salade verte avec olives / Camembert  Poisson au four / Riz en sauce tomate  Fruit de saison



Le mardi et le jeudi, 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.

