








Menu du 2 novembre au 21 décembre 2021



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 1 au 5 novembre	F É R I É	Vichyssoise Poulet rôti / Frites Fruit de saison	Rouleau de printemps Wok de légumes / Nouilles  Yaourt	<i>Cazuela</i> de pommes de terre et bœuf Poisson au four / Haricots verts Mousse au chocolat	Salade verte avec tomates cherry, dés de fromage Ragoût de porc en sauce tomate / Quinoa Fruit bio
Semaine du 8 au 12 novembre	Salade de carottes / Fromage frais Macaroni en sauce tomate et thon Fruit de saison	Crème de légumes Boulettes de viande / Riz blanc Yaourt	Feuilleté aux épinards et fromage de chèvre Omelette aux courgettes / Salade verte et rondelles de tomate  Fruit bio	Soupe de vermicelles Calamars à la romaine / Jardinière de légumes Flan à la vanille	Salade verte avec maïs, surimi, tomate, olives Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pommes de terre parisiennes Fruit de saison
Semaine du 15 au 19 nov.	<i>Gazpachuelo</i> Tranche de porc panée / Champignons sautés Fruit de saison	Salade de riz Poitrine de dinde grillée / Carottes sautées Yaourt	Potage végétarien de lentilles Cannelloni aux légumes  Fruit de saison	Crème de courgettes Aubergine farcie / Frites Fruit bio	Salade de haricots verts, thon et œuf dur Pavé de cabillaud en sauce tomate / Riz 3 délices Crème anglaise
Semaine du 22 au 26 nov.	Salade verte avec maïs, tomate, olives Spaghetti Bolognaise Fruit de saison	Potage végétarien de pois-chiches Quiche aux poireaux sur salade verte  Yaourt	 Menu mexicain	Salade grecque Cordon bleu / Pommes de terre au four Fruit bio	Salade verte avec olives / Camembert Merlan / Chou-fleur en gratin Fruit de saison

Semaine du 29 nov. au 3 décembre	Crème de potiron Omelette de pommes de terre / Ratatouille  Yaourt	Salade russe sur rondelles de tomate <i>Paella</i> de poulet Fruit de saison	Sabor a Málaga <i>Cazuela</i> de poisson <i>Boquerones</i> frits / Salade de poivrons grillés Flan	Salade <i>Cesar</i> Ravioli à la viande en sauce tomate Fruit bio	Soupe de vermicelles Côte de porc fumée / Champignons sautés Fruit de saison
Semaine du 6 au 10 décembre	FÉRIÉ		PONT		FÉRIÉ
Semaine du 13 au 17 déc.	Pois-chiches à la tomate et au <i>chorizo</i> Saucisses de volaille / Haricots verts Yaourt	Salade <i>Caprese</i> Spaghetti Carbonara Fruit de saison	Potage végétarien de lentilles Œufs au plat / Frites  Fruit de saison	Crème de légumes Poisson au four / Riz en sauce tomate Brownie	Betterave Mimosa Ragoût de bœuf / Coquillettes Fruit bio
Semaine du 20 au 24 déc.	 Repas de Noël	Soupe de vermicelles <i>Rosada</i> frite / Carottes sautées Fruit de saison	VACANCES		



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.

