



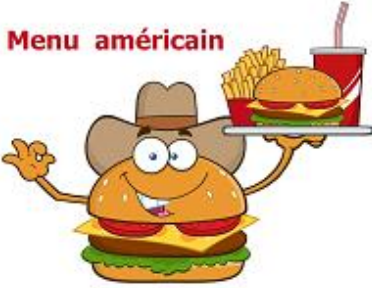




Menu du 12 octobre au 27 novembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 12 au 16 octobre	CONGÉ	Potage végétarien de lentilles Omelette nature / Courgettes provençales en gratin  Crème anglaise	Salade verte avec maïs, tomate, olives Spaghetti Bolognaise Fruit bio	Salade de riz <i>Rosada</i> frite / Champignons sautés Yaourt	Soupe de vermicelles Poitrine de dinde grillée / Carottes sautées Fruit de saison
Semaine du 19 au 23 octobre	Croquettes / Salade verte Boulettes de viande / Riz blanc Fruit de saison	Salade russe sur rondelles de tomate Cannelloni aux légumes  Yaourt	Crème de courgettes Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pommes de terre parisiennes Fruit bio	VACANCES	VACANCES
Du 26 au 30 octobre	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES
Semaine du 2 au 6 novembre	VACANCES	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 bio	Salade verte avec olives / Camembert Aubergine farcie / Frites Fruit de saison	Feuilleté aux épinards et fromage de chèvre Poisson au four / Purée de légumes Yaourt

Semaine du 9 au 13 novembre	Salade de carottes / Fromage frais Spaghetti Carbonara Fruit de saison	Potage végétarien de lentilles Quiche aux poireaux sur salade verte  Yaourt	Menu américain 	Salade de pâtes composée Merlan / Chou-fleur en gratin Fruit de saison	Vichyssoise <i>Chili con carne /</i> Riz blanc Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 novembre	Soupe de vermicelles Côte de porc fumée / Petits pois - carottes Yaourt	Salade Cesar Ravioli à la viande en sauce tomate Fruit de saison	Crème de légumes Omelette de pommes de terre / Ratatouille  Riz au lait	Betterave Mimosa Poulet rôti / Frites Fruit de saison	Salade verte avec olives Poisson au four / Riz en sauce tomate Fruit de saison
Semaine du 23 au 27 novembre	Potage de pois-chiches Blanc de dinde / Haricots verts Flan	Salade verte avec maïs, surimi, thon, tomate Pavé de cabillaud en sauce tomate / Riz 3 délices Fruit de saison	Crème de courgettes Wok de légumes / Nouilles  Fruit bio	Taboulé de quinoa Ragoût de porc en sauce tomate / Purée de légumes Yaourt	Salade <i>Caprese</i> Cordon bleu / Pommes de terre au four 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.

