

MENU

GRAND LYCEE STEPHANE HESSEL

SEMAINE 10

Du 02/03/2020 au 06/03/2020

MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MIDI	<p>Feuilleté au fromage Sardine à l'huile Salade de gésier Salade d'épeautre et tofu</p> <p>Poisson tartare Sauté de porc d'Occitanie Escalope viennoise Pâtes Aubergines à la provençale</p> <p>Yaourt aromatisé Faisselle Fromages</p> <p>Eclair au chocolat Glaces Yaourt végétal Corbeille de Fruits</p>	<p>Crêpe Pâté de campagne Radis beurre Salade Thai</p> <p>Tajine d'agneau d'Occitanie Filet de poisson pané Brochette mix grill semoule trio de choux aux amandes</p> <p>Fromage portion Yaourts aux fruits Yaourt nature sucré</p> <p>Flamby Forêt noire Tarte pommes bio Ile flottante (pot) Corbeille de fruits</p>	<p>Maquereaux à la moutarde Coleslow Tomate féta pomelos</p> <p>Cassoulet de Toulouse Dos de cabillaud Paupiette de dinde Blé Haricots verts</p> <p>Yaourt aromatisé Petit louis Yaourt nature sucré</p> <p>Barres glacées Mousse au chocolat Pêches chantilly au coulis de fruits Corbeille de fruits</p>	<p>Salade thon/maïs Pizza Jambon de Lacaune Crevettes aioli</p> <p>Sauté de bœuf d'Occitanie poisson aux amandes Roti de dinde Champignons.fines herbes Frites/pommes crespys Poêlée tonique</p> <p>Yaourt nature sucré kiri Yaourt bio</p> <p>Salade de fruits Mille feuilles Crème dessert Corbeille de fruits</p>	<p>œufs durs mayonnaise feuilleté bolognaise carottes râpées Salade chèvre chaud AOC</p> <p>Menu fromage Sauté de veau LR Poisson pané Riz Carottes à la crème</p> <p>Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré Fromage</p> <p>Compote de pommes Yaourts Bon yaourt Dame blanche Corbeille de fruits</p>
SOIR	<p>Salade composée Poule confite Churros Fromage Compote</p>	<p>Surimi mayonnaise Poulet multi-céréales coquillettes Yaourt BIO Cookies trois chocolats</p>	<p>Salade niçoise Steak haché frais Poêlée campagnarde fromage choux pâtissier</p>	<p>Salade de pâtes Croissant jambon maison Salade verte Fromage Mousse vanille crousti choco</p>	<p>■ Plat protidique ■ Laitage ■ Féculents ■ crudités fruits et légumes ■ cuisinés fruits et légumes ■ Produit sucré – glacé</p> <p>Menu conseillé</p> <p>Conforme aux normes GEMRCN</p>

Le Proviseur,
D. PERIES

L'Intendante,
M. DE JAEGER

Le Docteur, Dr PECASTAING-GOMEZ
L'Infirmière, Mme DEVILLE



