



MENU DU 13 AU 17 MARS 2023

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 1

| | DEJEUNER* | DINER |
|--------------------------|--|---|
| LUNDI 13/3 | Charcuterie, carottes râpées, salade fromagère Tortellinis farcis au bœuf ou tortellinis ricotta épinards Poêlée trio de légumes bio Fromage ou laitage Riz au lait, compote tous fruits ou fruit | Chou romanesco mimosa Tempura de colin Pommes vapeur Fromage ou laitage Kiwi |
| MARDI 14/3 | Betteraves rouges, pêches au thon, salade coleslaw Sauté de poulet sauce aigre douce ou brochette de dinde Semoule bio - épinards bio Fromage ou laitage Coupe Melba, banane au chocolat ou fruit | Salade arlequin Jambon grillé Duo de carottes CE2 Fromage ou laitage Glace |
| MERCREDI 15/3 | Macédoine, tomates mozzarella, mâche aux lardons Filet de flétan rôti ou dos de colin à l'aneth label MSC Riz basmati - brunoise de légumes Fromage ou laitage Coupe de fruits exotiques, ananas frais ou fruit - biscuit | Salade du marché Escalope viennoise Haricots verts CE2 Fromage ou laitage Gâteau de riz aux fruits rouges |
| JEUDI 16/3 | Concombres à la menthe, salade piémontaise, champignons vinaigrette Emincé de porc au paprika ou sauté de dinde Marengo Gratin de chou-fleur bio - haricots beurre CE2 Fromage ou laitage Tarte chocolat, citron, aux abricots, poires au sirop ou fruit | Radis - beurre Lasagnes Salade Fromage ou laitage Crumble aux fruits |
| VENDREDI 17/3 | Rillettes de sardines, avocat, salade façon niçoise Cordon bleu ou filet de saumon Endives braisées - petits pois bio Fromage ou laitage Crème chiboust, compote de pommes bio ou fruit | |

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

L'Intendant

LYCÉE VICTOR HUGO
Le Gestionnaire
POITIERS

Le Proviseur

LYCÉE VICTOR HUGO
Le Proviseur
POITIERS