

MENU DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 14/10	Salade de riz antillais, chou rouge aux lardons, céleri rémoulade Côte de porc sauce charcutière ou cœur de merlu sauce hollandaise Gratin de chou-fleur - épinards Fromage ou laitage Semoule au lait, compote pomme ananas ou fruit	Poireaux vinaigrette Quiche lorraine Salade verte Fromage ou laitage Raisin
MARDI 15/10	Taboulé, tomates au basilic, salade de surimi Nuggets de volaille ou grillade de porc frites - haricots verts Fromage ou laitage Beignets assortis, raisin ou fruit	Salade de perles Pavé à la bordelaise Légumes du soleil Fromage ou laitage Religieuse
MERCREDI 16/10	Charcuterie, salade strasbourgeoise, panais vinaigrette Sauté de canard thaï ou râble de lapin Chou chinois - duo de carottes Fromage ou laitage Cocktail de fruits exotiques, crème caramel beurre salé ou fruit	Asperges Palette à la diable Haricots blancs Fromage ou laitage Ananas frais
JEUDI 17/10	Concombres à la menthe, œuf dur mayonnaise, betteraves rouges Bœuf bourguignon ou côte de veau sauce forestière Navets glacés - pâtes Fromage IGP, AOP ou bio aide UE à destination des écoles Banane chocolat, abricots au sirop ou fruit	Avocat mayonnaise Escalope viennoise Pâtes Fromage ou laitage Pêche Melba
 VENDREDI 18/10	Macédoine, salade grecque, radis noir Filet de colin meunière ou blancs d'encornet à l'américaine Flan de petits légumes - ratatouille Fromage ou laitage Glace, yaourt ou fruit - biscuit	

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

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

L'Intendante



LYCÉE VICTOR HUGO
Le Gestionnaire
POITIERS

Le Proviseur



LYCÉE VICTOR HUGO
LE PROVISEUR
POITIERS