

MENU

Du lundi 24 au vendredi 28 septembre 2018

Petit-déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – 1 jus d'orange - 1 fruit et au choix
1 yaourt ou 1 fromage blanc- 1 fois par semaine : céréales, 1 viennoiserie, 2 fois par semaine : 1 biscuit

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 24	Tomate emmenthal, céleri rave BIO Radis beurre Paupiette de veau sauce poivre ou Escalope viennoise Pâtes, julienne de légumes Flan vanille, crèmerie	Salade Colorado Côte de porc sauce moutarde Printanière de légumes Crèmerie
Mardi 25	Oeuf mayonnaise, taboulé Carottes et sardine Bœuf aux pommes caramélisées ou chipolatas Pommes de terre persillées Poêlée de légumes Mousse fromage blanc, crèmerie	Salade paysanne Nuggets de poulet sauce curry Riz, haricots verts à l'espagnol Crèmerie
Mercredi 26	Terrine de campagne, asperges au cumin Hachis Parmentier Salade verte Gâteau aux pommes, crèmerie	Tomate au basilic Raviolis aux 3 fromages BIO Sauce tomate Salade verte Crèmerie
Jeudi 27	Tartelette roquefort, feuilleté fromage Salade grecque Rôti de porc à l'ananas ou Boulettes de bœuf sauce chasseur Petits pois, carottes Crèmerie	Salade bretonne Escalope de volaille involtini Boullgour, duo de choux Glace BIO
Vendredi 28	Salade coleslaw BIO , terrine de poisson Salade fromagère Poisson en crumble ou Emincé de veau à la Zurichoise Riz, gratin de poireaux BIO Poire belle Hélène, crèmerie	

En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :
1 yaourt, 1 fromage blanc, un fruit ou 1 fromage (dont 1 bio minimum)

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute
Le Gestionnaire,

N. GAURY

LYCÉE DE CORNOUAILLE
P. Techer
Prov. Adjointe
Le Proviseur,
QUIMPER
J-P. JOSSE