

Selon les recommandations du GEMRCN

Plats indiqués en vert = Menu équilibré conseillé (209)

SEMAINE DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2017

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER (semaine 1 du plan alimentaire 51)

20 LUNDI	21 MARDI	22 MERCREDI	23 JEUDI	24 VENDREDI
Carottes oranaise Salade grecque Salade toscane	Beignet de calamars Salade Brésilienne Salade coleslaw	Salade aux pignons Œuf mayonnaise	Feuilleté au fromage Salade Auvergnate Salade artichauts	Salade au poulet Taboulé Salade Strasbourgeoise
Paupiette de veau Canard à l'orange	Sauté de porc au caramel Cuisses de poulet	Steak de bœuf Poêlée de légumes	Rôti de bœuf Escalope de dinde	Poisson pané Pot au feu
Carottes persillées Pates	Haricots verts Chou braisé		Haricots blancs Tajine de légumes	Pommes vapeur Epinards gratinés
Fromage (150mg) Yaourt fruit	Fromage (100mg) Yaourt fruit	Fromage (150 mg) Fruit- yaourt	Fromage (150 mg)	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt
Crème brûlée Flan spéculos	Salade Acapulco	Tiramisu	Fruit Yaourt Beignet fourré	Tarte normande

DINER

20 LUNDI	21 MARDI	22 MERCREDI	23 JEUDI	
Salade reinette	Salade au jambon sec	Mortadelle/rosette	Salade mâche /roquette	
Aiguillettes de poulet Courgettes gratinées	Potatoes burger Salade verte	Cheeseburger Pommes spicy	Boules bœuf Semoule	
Fromage (150mg) Fruit Yaourt	Fromage (100 mg) Fruit Yaourt	Fromage (150 mg) Fruit	Fromage (100 mg) Fruit	
Riz au lait/caramel	Cheese-cake	Coupe de banane	Yaourt BIO	

Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait – Café – Chocolat – Thé

Pain – Céréales – Croissant (le jeudi tous les 15 jours)

Beurre - Confiture – Miel – Pâte à tartiner

Jus de Fruit – Fruit - Yaourt

LYCEE VICTOR DURUY
Le Gestionnaire
La Gestionnaire,
Flora MARIE NOEL

La Provisseure
M-A SÉNÉJOUX