



LYCÉE VICTOR DURUY



MENU

SEMAINE DU 9 AU 13 DÉCEMBRE 2024

Année scolaire 2024-2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Café, lait, thé, chocolat, pâte à tartiner, beurre, miel, confiture, céréales, jus de fruits, yaourt, fruit				
Déjeuner	<p>Entrée chaude Radis au beurre Pomolos</p> <p>Côtes de porc Brochette dinde</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Fromage Mousse poires mousse framboises Yaourt</p>	<p>Salade asiatique Concombre Asperges</p> <p>Sauté poulet forestier Poisson du jour Poêlée wok Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote Yaourt BIO</p>	<p>Calmar romaine Salade chèvre chaud</p> <p>Steack haché boeuf Poêlée fondante</p> <p>Fromage</p> <p>Crème renversée</p>	<p>Salade mêlée Assiette de charcuterie</p> <p>Filet de dinde Poisson du jour Duo carottes Céréales indienne</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruits frais Pâtisserie</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Spaghetti végété</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt bio Fruit</p>
Dîner	<p>Salade savoyarde</p> <p>Manchons de canards Pomme de terre Fromage</p> <p>Mix de yaourt</p>	<p>Salade composée</p> <p>Axoa de porc Riz Fromage</p> <p>Petits suisse aux fruits</p>	<p>Charcuterie</p> <p>Croque monsieur</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Taboulé</p> <p>Filet de poulet Purée de potiron Fromage</p> <p>Beignet</p>	

Plat végétarien

Fait maison

Origine des viandes : France - UE

Le Proviseur,



La gestionnaire,

