



# LYCÉE VICTOR DURUY



## MENU

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

ANNÉE SCOLAIRE 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b>	Café, lait, thé, chocolat, pâte à tartiner, beurre, miel, confiture, céréales, jus de fruits, yaourt, fruit				
<b>Déjeuner</b>	<p>Entrée chaude Pomolos</p> <p>Canette Filet de merlu Printanière de légumes</p> <p>Fromage Crème gourmande Yaourt Fruit</p>	<p>Lentilles corail saumon Salade de mâche feta Salade strasbourgeoise</p> <p>Pavé de dinde Boudin Purée Blette</p> <p>Fromage Yaourt Œufs au lait Entremet mangue passion</p>	<p>Salade basque</p> <p>Sauté porc IGP Mojette de vendée</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse chocolat blanc Compotée de kiwi</p>	<p><b>REPAS CHINOIS</b> Nem poulet Samoussa légumes Salade asiatique</p> <p>Émincé de volaille thai Riz cantonais Poêlée wok</p> <p>Tarte noix de coco Salade de fruit mangue</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Sauté de pintade Carré de seitan</p> <p>Pâtes Céleri glacé</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p>
<b>Dîner</b>	<p>Charcuterie</p> <p>Poisson à la bordelaise Chou-fleur Fromage Ile flottante</p>	<p>Salade composée</p> <p>Poitrine de veau farci Lentilles Fromage Financier</p>	<p>Salade marco polo</p> <p>Filet de poulet Purée potimarron Fromage</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Concombre Bulgare</p> <p>Rôti de porc IGP Poêlée de légumes Fromage</p> <p>Crème caramel</p>	

Plat végétarien

Fait maison

Origine des viandes : France - UE

BIO

Le Proviseur



La gestionnaire

