



LYCÉE VICTOR DURUY



MENU

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

Année scolaire 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Petit déjeuner	Café, confitures, céréales, thé, pâte à tartiner, jus de pomme, jus d'orange, yaourt, chocolat, pain				
Déjeuner	<p>Entrée chaude Taboulé à la menthe</p> <p>Sauté de dinde Filet de dorade</p> <p>Céréales à l' indienne Carottes poêlées</p> <p>Fromage Flan chocolat Flan nappé caramel Fruit</p>	<p>Piémontaise au jambon Betterave mimosa Sardines citron vert Araignée de veau Noix de joué porc confite</p> <p>Légumes piperade Petits pois</p> <p>Fromage Yaourt bio Crème brûlée</p>	<p>Salade comtoise</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Pomme persillées</p> <p>Fromage Tiramisu</p>	<p>Salade mêlée Assiette de charcuterie</p> <p>Filet de poisson du jour Escalope viennoise</p> <p>Navet glacés Cœur de blé</p> <p>Fromage Tarte aux pommes Salade de fruits frais</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Filet de poisson Chili sin carne</p> <p>riz Haricots beurre</p> <p>Fromage Compote Crème renversée Fruit</p>
Dîner	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Lomo Purée patate douce</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade campagnarde</p> <p>Fish and chips Pâtes</p> <p>Tartelette aux pommes</p>	<p>Salade croquante pépinettes sauce citron Croque volaille Poêlée de légumes</p> <p>Moelleux chocolat Crème anglaise</p>	<p>Salade montagnarde</p> <p>Allouette boeuf Flageolet Fromage Crumble poires pommes</p>	

Plat végétarien

Fait maison

Origine des viandes : France - UE

BIO

Le Proviseur



La Gestionnaire

