



# LYCÉE VICTOR DURUY



## MENU

SEMAINE DU 10 AU 14 FÉVRIER 2025

Année scolaire 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Petit déjeuner</b>	Café, confitures, céréales, thé, pâte à tartiner, jus de pomme, jus d'orange, yaourt, chocolat, pain				
<b>Déjeuner</b>	<p>Entrée chaude Salade de poulet</p> <p>Chou farci Paupiette de veau</p> <p>Pâtes Endives au jus</p> <p>Fromage Cème gourmande Compote Fruit</p>	<p>Salade de pépinettes Poireaux vinaigrette Céleri remoulade Émincé de dinde Filet de poisson</p> <p>Fondue de poireaux Riz</p> <p>Fromage Flan nappé Crumble Fruit</p>	<p>Salade savoyarde</p> <p>Croziflette</p> <p>Fromage Tarte aux myrtilles</p>	<p>Salade mêlée Assiette de charcuterie</p> <p>Filet de poisson Rôti de porc</p> <p>Épinards Lentilles</p> <p>Fromage Salade de fruits frais Crème caramel Yaourt</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Saucisse de canard Boulette véggé</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage Mix de yaourt liégeois Fruit</p>
<b>Dîner</b>	<p>Salade paysanne</p> <p>aiguillette de poulet Mélange indien Fromage Panaché de yaourt</p>	<p>Œufs mimosa</p> <p>Boulette agneau Galette de légumes Fromage Mousse chocolat blanc</p>	<p>Avocat crevette</p> <p>Araignée de porc Purée Fromage Ile flottante</p>	<p>Salade composée</p> <p>Pavé de dinde Chou-fleur Fromage Tarte aux pommes</p>	

Plat végétarien

Fait maison

Origine des viandes : France - UE

BIO

Le Provisieur



La gestionnaire

