



LYCÉE VICTOR DURUY



MENU

SEMAINE DU 17 AU 21 FÉVRIER 2025

ANNÉE SCOLAIRE 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 Salade basque</p> <p>Croq fromager Poisson du jour Poêlée de carottes Pâtes</p> <p>Fromage Mousse tiramisu Éclair Fruit</p>	<p>Lentille corail saumon fumé Macédoine légumes BIO Douceur de crudités</p> <p>Sauté de poulet Poisson du jour Salsifis Petits pois</p> <p>Fromage Yaourt Tarte aux pommes</p>	<p>Salade montagnarde</p> <p>Filet mignon de porc</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Fromage Chou chantilly</p>	<p>Salade mêlée Assiette de charcuterie</p> <p>Poisson du jour Bœuf bourguignon Purée de patate douce Julienne de légumes</p> <p>Fromage Salade de fruits frais Yaourt</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Brochette de dindonneau Boulette agneau Cœur de blé Haricots verts persillade</p> <p>Fromage Compote bio Yaourt bio Fruit</p>
Dîner	<p>Salade strasbourgeoise</p> <p>Filet de dinde Brocolis Fromage Verrine fruits rouges</p>	<p>Salade composée</p> <p>Cordon bleu Poêlée campagnarde Fromage Flan pâtissier</p>	<p>Salade marco polo</p> <p>Pâtes bolognese</p> <p>Fromage Mix yaourt</p>	<p>Salade composée</p> <p>Poulet basquaise Riz</p> <p>Gâteau basque</p>	

Plat végétarien

Fait maison

Origine des viandes : France - UE

BIO

Le Proviseur



La gestionnaire

