

**MENU du 11 au 15 mars 2024**

**LYCEE LA COLINIÈRE**

	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>Lundi</b> 11 mars	<p><i>Allumette de fromage / salade cœur de palmier* / PDT au thon* / filets de maquereau / Boulette de bœuf</i></p> <p><i>Sauce barbecue / cœur de merlu</i></p> <p><i>Sauce beurre/citron / riz pilaf</i></p> <p><i>Salsifis provençales / SALADE VERTE</i></p> <p><i>YAOURT nature bio ou FROMAGE / fruit de la saison / Compote de pomme/compote de pêche / Ananas au sirop / yaourt aromatisé</i></p>	<p><i>Œufs durs mayo / Crudités</i></p> <p><i>Poisson pané</i></p> <p><i>Citron / PDT vapeur</i></p> <p><i>Ratatouille / SALADE VERTE</i></p> <p><i>YAOURT bio ou FROMAGE / Compote</i></p> <p><i>Fruit de saison /mousse framboise* / Biscuit</i></p>
<b>Mardi</b> 12 mars	<p><i>Médailillon surimi* / salade de chou pomme/ananas* / carotte râpées / mini farfalles au poulet*</i></p> <p><i>Escalope de porc / sauce piquante</i></p> <p><i>Paupiette de dinde/ risotto aux légumes /flageolets verts</i></p> <p><i>Épinards au Boursin / SALADE VERTE</i></p> <p><i>YAOURT nature bio ou FROMAGE / Compote de pommes / Compote pomme de fraise / Entremet chocolat / yaourt fraise BIO /flan caramel /fruit de saison</i></p>	<p><i>Salade 3 fromages*/crudités</i></p> <p><i>Steak haché</i></p> <p><i>Sauce marchande de vin / petit-pois/carottes</i></p> <p><i>Légumes / SALADE VERTE / YAOURT bio ou FROMAGE /fruit de saison /brownies crème anglaise</i></p>
<b>Mercredi</b> 13 mars	<p><i>Beurre de sardine* / radis-beurre</i></p> <p><i>Sautée de veau / sauce ananas curry</i></p> <p><i>Boulgour pilaf</i></p> <p><i>Carotte au jus / SALADE VERTE /YAOURT bio ou FROMAGE</i></p> <p><i>Fruit de saison / Compote de pommes / poire chocolat chantilly</i></p>	<p><i>Potage portugais* / saucisses de Strasbourg</i></p> <p><i>Ketchup /coquillettes</i></p> <p><i>SALADE VERTE / Yaourt ou fromage</i></p> <p><i>Fruit de saison / Compote / crème chocolat BIO</i></p>
<b>Jeudi</b> 14 mars	<p><i>Carottes râpés aux agrumes* / endives au gruyère* / tarte au fromage* / quinoa brumaire*</i></p> <p><i>Cordon bleu de dinde / poisson du jour / sauce hollandaise</i></p> <p><i>Blé aux légumes / choux-fleurs braisé persille</i></p> <p><i>SALADE VERTE /YAOURT nature BIO ou FROMAGE</i></p> <p><i>Fruit de saison / Compote de pommes / Compote tout fruits / yaourt myrtilles BIO / clafoutis au cerises*</i></p>	<p><i>Pizza fromage / Crudités</i></p> <p><i>Sauté de porc / sauce kebab</i></p> <p><i>Mélange céréales / légumes</i></p> <p><i>SALADE VERTE / YAOURT BIO ou FROMAGE</i></p> <p><i>Fruit de saison / Compote</i></p> <p><i>Panna cotta coulis fruits*</i></p>
<b>Vendredi</b> 15 mars	<p><i>Taboulé* / salade Burinos* / riz espagnole* / Pamplémousse</i></p> <p><i>Cuisse de poulet confite / jambon grill</i></p> <p><i>Sauce au porto / penne régaté</i></p> <p><i>Tagliatelles de légumes de saison / SALADE VERTE / Yaourt nature bio ou fromage</i></p> <p><i>Fruit de saison / Compote de pommes / compote cassis / abricots au sirop / ile flottante</i></p>	

*\*Pour raison de service, le menu peut être modifié tous les jours*

L'Intendant  
M. CHARAZAC

Le Proviseur  
G.COLAVECCHI