

MENU du 18 au 22 mars 2024

LYCEE LA COLINIÈRE

	DEJEUNER	DINER
Lundi 18 mars	<p><i>Rillettes / parmentière au thon / pizza fromage / filets de sardine / burger de veau Sauce au poivre / tomates farcies Semoule / purée crécy SALADE VERTE YAOURT nature bio ou FROMAGE / fruit de la saison / Compote de pomme/compote banane / cocktail de fruits / yaourt fraise BIO /flan caramel</i></p>	<p><i>Salade kebab / Crudités Spaghettis sauce bolognaises/sauce veggie Gruyère râpée / SALADE VERTE YAOURT bio ou FROMAGE / Compote Fruit de saison /fromage blanc BIO</i></p>
Mardi 19mars	<p><i>Endives au gruyère/noix / riz italien* / due carotte/céleri / œufs durs/mayo Concombres crème / rôti de porc Sauce tomate / paupiette de dinde /steak céréales Lentilles cuisinée / fondue de poireau à la crème / SALADE VERTE YAOURT nature bio ou FROMAGE / Compote de pommes / Compote pomme poire / Crème carmel BIO / liégeois aux fruits /fruit de saison</i></p>	<p><i>Andouille/cervelas / crudités Blanquette de dinde Riz pilaf / légume SALADE VERTE / YAOURT bio ou FROMAGE /fruit de saison / compote gâteau Bahia ananas</i></p>
Mercredi 20 mars	<p><i>Toasts au chèvre / terrine de légumes Pamplemousse / hachis parmentier Hachis parmentier veggi Haricots verts sautés au l'ail BIO / SALADE VERTE /YAOURT bio ou FROMAGE Fruit de saison / Compote / fondant chocolat veggi/chantilly</i></p>	<p><i>Velouté carotte au curry / pizza royale Pizza tomate/fromage / poêlée rustique SALADE VERTE / Yaourt ou fromage Fruit de saison / Compote tiramisu</i></p>
Jeudi 21 mars	<p><i>Courgette râpée au curry / pate de foie / salade piémontaise* / salade marocaine Tarte légumes / chipolatas grillées / sauce épicée Waterzoi de poisson / macaronis / poêlée fenouil/oignon rouge/potiron sautés SALADE VERTE /YAOURT nature BIO ou FROMAGE Fruit de saison / Compote de pommes / Compote tout fruits / roulé à la fraise petits fromages frais aux fruits</i></p>	<p><i>Feuilleté hot-dog / Crudités Sauté de bœuf aux olives / blé pilaf /légumes SALADE VERTE / YAOURT BIO ou FROMAGE Fruit de saison / Compote Mousse au chocolat / biscuit</i></p>
Vendredi 22 mars	<p><i>Mini farfalles aux légumes / soja aux crevettes / médaillon surimi / carottes râpé Pané de poulet / cervelas orl off Ketchup / frites petit-pois / SALADE VERTE / Yaourt nature bio ou fromage Fruit de saison / Compote de pommes / cocktail fruits exotique / brownie chocolat</i></p>	

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

L'Intendant
M. CHARAZAC

Le Proviseur
G.COLAVECCHI