

Menu Semaine 12 du 17 au 21 Mars 2025

Menu Du Mois de Mars

Entrées // Viandes // Poissons // Végétale // Féculents // Légumes // Laitages // Desserts

Lycée Louis Armand	Lundi 17/03	Mardi 18/03	Mercredi 19/03	Jeudi 20/03	Vendredi 21/03
Entrées (au choix)	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Feuilleté croisillons Salade de verte/tomates	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade Bar
Plats Protidiques (au choix) -Viande -Poisson -Végétale	Boulettes de bœuf  Poisson sauce pesto rouge MSC  Boulettes végétale 	Merguez  Cubes de saumon MSC  Fallafels Harissa 	Cordon bleu  Filet de poisson pané  Beignets de choux fleurs	Sauté de poulet aux olives   Poisson sauce aux échalotes  Gnocchi au fromage	Omelettes au fromage  Colin sauce citron MSC  Rösti de pomme de terre
Garnitures (au choix ou mixte) -Féculent -Légumes	Pâtes Spaghetti Poêlée Haricots verts	Semoule Légumes couscous	Blé à la tomate Chou fleurs	Riz Pilaf Légumes Cordiale	Pomme de terre au paprika  Julienne de légumes
Produits Laitiers	Yaourts nature sucré	Fromages Bio 	Yaourts aux fruits	Fromages Bio 	Yaourts nature sucré
Desserts	Fruits de saison	Brownies au chocolat Et sa crème anglaise	Gâteaux « Fait Maison » 	Fruits de saison	Mousse au chocolat

Menus susceptibles de modifications en fonctions des arrivages et des contraintes de livraison

 Label rouge MSC  pêche durable  Fait «Maison»  agriculture biologique  Viandes Française  Œufs de France  IGP Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée  promouvoir une agriculture plus saine

Blog du Lycée : (<https://llaintendance.blogspot.com/>) Réservation, menus, informations)

