

Menu Semaine 05 du 27 au 31 Janvier 2025

Menu Du Mois De janvier



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

<u>Lycée</u> <u>Louis Armand</u>	Lundi 27/01	Mardi 28/01	Mercredi 29/01	Jeudi 30/01	Vendredi 31/01
Entrées <i>(au choix)</i>	PETIT PAIN <i>Salade Bar</i>	PETIT PAIN <i>Salade Bar</i>	PETIT PAIN <i>Potage de légumes</i>	 PETIT PAIN <i>Salade Bar</i> <i>Samoussa de légumes</i>	PETIT PAIN <i>Salade Bar</i>
Plats Protidiques <i>(au choix)</i> -Viande -Poisson -Végétale	<i>Paupiettes de dinde</i> Filet de Poisson Crêpes au fromage champignons	<i>Cuisses de poulet</i> Dos de lieu noir Mini pizza	<i>Merguez</i> Brochettes de poisson Falafel	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Sauce Thai</i> Poisson aux épices et au laitde coco <i>Nems aux légumes</i>	<i>Steaks haché</i> Colin lieu Cheeseburger veggie
Garnitures <i>(au choix ou mixte)</i> -Féculent -Légumes	<i>Coquillettes</i> <i>Juliennes de Légumes</i>	<i>Frites</i> <i>Haricots vert</i>	<i>Semoule</i> <i>Ratatouille</i>	<i>Riz cantonnais</i> <i>Poêlée asiatique</i>	<i>Macaroni</i> <i>Légumes Cordiale</i>
Produits Laitiers	<i>Fromages AOP</i>	<i>Yaourts nature sucré</i>	<i>Fromages Bio</i>	<i>Yaourts nature sucré</i>	<i>Fromages</i>
Desserts	<i>Flan caramel</i>	<i>Fruits de saison</i>	<i>Gâteau maison</i>	<i>Tarte coco</i>	<i>Compotes de pomme</i>

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

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

AOP Appellation d'origine protégée BLEU BLANC CŒUR promouvoir une agriculture plus saine

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

