

## Menu Semaine 50 du 09 au 13 Décembre 2024

### Menu Du Mois de Décembre

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

<b><u>Lycée</u></b> <b><u>Louis Armand</u></b>	Lundi 09/12	Mardi 10/12	Mercredi 11/12	Jeudi 12/12	Vendredi 13/12
<b>Entrées</b> <i>(au choix)</i>	PETIT PAIN  <b>Salade Bar</b>	PETIT PAIN  <b>Salade Bar</b>	PETIT PAIN  <b>Potage de légumes</b>	PETIT PAIN  <b>Salade Bar</b>	PETIT PAIN  <b>Salade Bar</b>
<b>Plats Protidiques</b> <i>(au choix)</i> -Viande -Poisson -Végétale	<b>Bolognaise de bœuf</b>   Colin sauce tomate  <b>Boulettes végétarienne</b>	<b>Paupiettes de dinde</b>  Poisson à la crème  <b>Crispy Végétarien</b> 	<b>Lasagne de bœuf</b>   <b>Lasagne de saumon</b>  	<b>Wings de poulets</b>   Poisson sauce citron  <b>Moza sticks</b>	<b>Cordon bleu</b>  Poisson sauce pesto rouge  <b>Cordon bleu Veggie</b>
<b>Garnitures</b> <i>(au choix ou mixte)</i> -Féculent -Légumes	<b>Spaghetti</b> <b>Poêlée cordiale</b>	<b>Riz</b> <b>Haricots beurre</b>	<b>Brocolis</b>	<b>Coquillettes</b> <b>Courgettes</b>	<b>Blé</b> <b>Salsifis à la tomate</b> 
<b>Produits Laitiers</b>	<b>Yaourts nature sucré</b>	<b>Fromages Bio</b>	<b>Fromages AOP</b>	<b>Yaourts nature Bio</b>	<b>Fromages</b>
<b>Desserts</b>	<b>Fruits de saison</b>	<b>Crèmes dessert vanille</b>	<b>Tartes aux pommes</b> 	<b>Fruits de saison</b>	<b>Mille-feuilles</b>

**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  Indication géographique protégée

 Appellation d'origine protégée  promouvoir une agriculture plus saine

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

