

Menu Semaine 10 du 03 au 07 mars 2025

Menu Du Mois de mars

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

Lycée Louis Armand	Lundi 03/03	Mardi 04/03	Mercredi 05/03	Jeudi 06/03	Vendredi 07/03
Entrées (au choix)	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade bar	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade Bar
Plats Protidiques (au choix) -Viande -Poisson -Végétale	Cuisses de poulet  Pavé de saumon  Crispy veggie Ketchup /mayonnaise	Bœuf bourguignon   Dos de colin sauce citron  Mini pizza	Lasagne de bœuf   Lasagne saumon  	Escalope de poulet viennoise  Pané de poisson meunière  Nuggets de blé	Côte de veau  Sauce charcutière Blanquettes de poisson  Moussaka veggie 
Garnitures (au choix ou mixte) -Féculent - Légumes	Frites Haricots verts	Riz Poêlé cordiale	Choux fleurs	Blé à la tomate Carottes à la crème	Purée de pomme de terre Brocolis
Produits Laitiers	Fromages AOP 	Yaourts sucré	Fromages Bio	Yaourts sucré Bio	Fromages
Desserts	Gaufres sauce chocolat	Fruits de saison	Mini tartelette aux fruits 	Fruits de saison	Crème dessert vanille

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

 Label rouge  MSC  pêche durable  Fait «Maison»  agriculture biologique  Viandes Française  Oeufs de France  Indication géographique protégée
 Appellation d'origine protégée  promouvoir une agriculture plus saine Blog du Lycée : (<https://llaintendance.blogspot.com/> Réservation, menus, informations)

