



















Menu Semaine 07 du 10 au 14 Février 2025

Menu Du Mois de Février

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

Lycée Louis Armand	Lundi 10/02	Mardi 11/02	Mercredi 12/02	Jeudi 13/02	Vendredi 14/02
Entrées (au choix)	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Pizza maison 	PETIT PAIN  Salade Bar	PETIT PAIN  Salade Bar
Plats Protidiques (au choix) -Viande -Poisson -Végétale	Viande kebab  Brochettes de poisson MSC  Lamelles de kebab veggie Pain Kebab	Navarin d'agneau  Poisson aux épices marocains  Quiche aux légumes	Hachis Parmentier de bœuf   Hachis de saumon  	Rissolette de veau  Poisson citron / huile d'olive  Crousti fromage	Tomates farcies de bœuf  Poisson épices mexicain  Tomates farcies veggie
Garnitures (au choix ou mixte) -Féculent -Légumes	Potatoes Poêlée Méridionale	Riz Haricots verts plats	Brocolis	Coquillettes Epinards à la crème	Semoule Julienne de légumes
Produits Laitiers	Yaourts sucré	Fromages Bio	Yaourts nature sucré	Fromages	Yaourts sucré Bio
Desserts	Donuts	Fruits de saison	Brownie sauce crème anglaise	Fruits de saison	Beignet aux pommes

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  Oufs de France  IGP  Indication géographique protégée

 AOP  Appellation d'origine protégée  Bleu Blanc Cœur  promouvoir une agriculture plus saine

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

