Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 28 septembre au 02 octobre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Melon jambon de pays	Nems aux legumes	Pastèque	Feuilleté hot dog	Terrine pêcheur
Paté de foie	Paté en croûte	Salade marco polo	Salade italienne	Salade normande
Tomates féta	Oeufs mayonnaise	Saucisson sec	Rilettes de porc	Maquereaux
Crevettes rose				Carottes rapées curry
Pavé de poisson aux amandes	Sauté de canard aux mangues	Boule d'agneau au curry	Saumon sauce mousseline	Tomates farcies
Paupiettes de veau forestière	Pavé de merlu dieppoise	Poisson locale crémé ciboulette	Palette provençale	Paupiettes du pêcheur
Lasagne veggie		knack veggie	Croq veggie	
Mélange de céréales	Pommes rissolées	Légumes tajine abricot	Purée de pommes de terre	Riz pilaf
Gratin de courgettes	Emincé de poireaux à la crème	Gnocchis	Poélée forestiére	Brocolis
Yaourts nature sucrés	Yaourts nature sucrés	Yaourts nature sucrés	Yaourts nature	Yaourts nature
Briques de lait	Briques de lait	Briques de lait	Briques de lait	Briques de lait
Camembert	Brie	Neufchâtel	Pont levèque	Samos
St Paulin	Fromage aux fines herbes	Fromage finement salé	Babybel emmental	Bûche de pilat
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Îles flottantes	Sabayon de fruits	Flan caramel	Mousse au chocolat	Tarte coco
Crème dessert au chocolat	Compote coupelle	Petits suisses aux fruits	Crème dessert vanille	Gourde de fromage frais
Yaourts fruits	Gâteau de semoule		Fromage frais aux fruits	Yaourts brassés
	Gâteau de riz		Liègeois chocolat	

En fonction des contraintes du service ou des livraisons , certains menus peuvent être modifiés le cas échéant

Mr LEBARQUE
Proviseur

Me PIQUEREZ
Gestionnaire

Mr COLNOT
Chef de cuisine