



## Lycée Pierre Corneille

### Menu de la semaine du 04 septembre au 08 septembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>	<b>Déjeuner</b>
Duo melon / pastèque Salade américaine Taboulé aux fruits de mer Mousse de foie Tomate mozzarella	Salade périgourdine Oeufs mimosa Duo carottes / céleris Pâté croûte richelieu Concombres à la crème d'estragon	Salade de betterave Tarte tomate / thon Roulé de jambon de dinde Mousse d'avocats aux crevettes	Melon Salade de riz au thon Carottes râpées à l'orange Celeris rémoulade Radis / beurre	Bol de salade composée Terrine forestière Pastèque Saucisson à l'ail Tomates niçoise
Escalopes viennoise Pavé de poisson sauce provençale	Beignets de colin Rôti de bœuf marchand de vin	Brochettes à l' orientale Hoki à l'oseille	Palette de porc à la diable Medaillons de merlu dugléré	Tomates farcies Tomates farcies de poisson
Petits pois à la crème Carottes vichy	Pommes campagnarde Haricots verts	Semoule aux raisins Ratatouille	Coquillettes au beurre Gratin de chou-fleur	Riz pilaf Poêlée de légumes
Yaourts nature sucrés Briques de lait Brie Chavroux	Yaourts nature sucrés Briques de lait Tomme de savoie Fromage aux fines herbes	Yaourts nature sucrés Briques de lait Saint paulin Fromage à tartiner	Yaourts nature Briques de lait Camembert Vache qui rit	Yaourts nature Briques de lait Mimolette Mini cabrette
Fruits de saison Flan pâtissier Yaourts aux fruits Gâteau de riz	Fruits de saison Cœur coulant chocolat Fromage blanc aux framboises Yaourts vanille caramel	Fruits de saison Poires belle-hélène Fromage frais aux fruits Crème vanille	Fruits de saison Salade de fruits Duo de liégeois	Fruits de saison Trio d'eclairs Petits suisses

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

**M. LEBARQUE**  
Proviseur

**Mme OLIVIER**  
Gestionnaire

**M. COLNOT**  
Chef de cuisine