



Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 10 septembre au 14 septembre 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Tarte 4 fromages Tomates féta Oeufs mimosa Mortadelle	Salade de chèvre chaud Assiette de crevettes roses Chou rouge aux pommes Melon framboises Carottes rapées	Avocats au thon Pastèque Salade Marco Polo Concombres à l'estragon Saucisson sec beurre	Salami beurre Duo melon pastèque Taboulé fruits de mer Coquilles de surimi Tomates mozzarella	Terrine de campagne Salade piémontaise Pastèque Salade composée Filets de maquereaux
🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Steak de thon à l'antillaise Jambon grillé	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Veau marengo Saumonette sauce aux crevettes	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Steack haché Beignets de calamar	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Jambon de volaille confite Tomato fish	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Lasagne bolognaise Lasagne de saumon
Macaronis / fromage rapé Printanière de légumes	Riz aux poivrons Brocolis	Pommes rissolées Flan d'épinards	Duo de courgettes Haricots blancs	Salade verte
🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Yaourts nature sucrés Briques de lait Tomme blanche Emmental	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Yaourts nature sucrés Briques de lait Fromage finement salé Neufchâtel	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Yaourts nature sucrés Briques de lait Mimolette Camembert	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Yaourts nature Briques de lait Saint-paulin Chavroux	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Yaourts nature Briques de lait Brie Délice de camembert
🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Fruits de saison Riz au caramel Velouté fruit Duo d'entremets	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Fruits de saison Gâteau de semoule Yaourts vanille caramel Framboises au sucre Petits suisses	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Fruits de saison Crème dessert vanille Gaufre au chocolat	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Fruits de saison Yaourts aux fruits Crème gourmande Café liégeois	🍷🍷🍷🍷🍷🍷 Fruits de saison Fromage blanc aux fruits Compote de pêche Liégeois chocolat Crème dessert café

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

M. LEBARQUE
Provisueur

Mme OLIVIER
Gestionnaire

M. COLNOT
Chef de cuisine