Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 11 janvier au 15 janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Duo carottes chou-rouge	Salade de riz au thon	Salade chinoise	Bulots mayonnaise	Salade composée
Crevettes roses / citron	Radis noir / beurre	Terrine de poisson	Salade périgourdine	Céleris rémoulade
Pâté de foie cornichons	Velouté d'asperges	Pâté de campagne	Rillettes de porc	Friand fromage
Salade de tomates	Concombres à la grecque		Pamplemousse florida	Terrine de lapin
Beignets de calamars	Bœuf bourguignon	Cuisse de pintadeau rôti	Escalope viennoise	Tomates farcies
Palette à la diable	Colin crème ciboulette	Merlu dugléré	Colin bonne femme	Crumble de poisson local
Chou fleur à la crème	Ebly	Boulgour	Gratin dauphinois	Riz pilaf
Coquillettes / beuure	Carottes vichy	Poêlée méridionale	Haricots verts	Julienne de légumes
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
Chavroux	Emmental	Bûche de chèvre	Belvédère aux pommes	St Paulin
Mimolette	Camembert	Brie	Péché Parisien	Fromage fines herbes
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Chocolat liégois	Galette des rois	Duo d'entremets	Tartelette aux abricots	Crumble de fruits spéculos
Crème dessert vanille	Velouté fruix	Flan vanille caramel	Fromage blanc aux fruits	Café liégeois
Salade de fruits			Gâteau de semoule	Crème dessert caramel

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

M. LEBARQUE
Proviseur

Mme PIQUEREZ
Gestionnaire

M. COLNOT
Chef de cuisine