Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 25 janvier au 29 janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
nouvel an chinois	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Samoussa	Tomates mozzarella	Coquille de surimi	Assiette de bouquets	Museau vinaigrette
Nems de poulet	Terrine de poisson	Salade américaine	Cervelas / beurre	Salade composée
Salade chinoise	Chou rouge aux pommes	Radis noir vinaigrette	Salade de riz aux poivrons	Carottes rapée au curry
Beignets de poisson	Salade de chèvre chaud	Concombres à la grecque	Betteraves aux pommes	Avocat au thon
	Pamplemousse florida			
Pavé de dinde laqué chinoise	Moules maririnières	Lasagne bolognaise	Veau marengo	Cotes de porc charcutière
Hoki coco citron vert	Poulet basquaise	Lasagne végétale	Blanquette de poisson	Paupiette du pêcheur
			Pané végétal	
Riz cantonais	Frites	Salade verte	Emincé de poireaux à la crème	Coude au beurre
Poêlée wok	Ratatouille niçoise		Purée de pommes de terre	Gratin de chou fleur
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	Neufchatel	Bûche de chèvre	Cauchette à la ciboulette	Emmental
Mimolette	Fromage finement salé	Vâche qui rit	Meuhl aromatisée	Chavroux
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Ananas chantilly	Salade de fruits	Far breton	Crumble de fruits speculos	Tarte aux pommes
Tarte coco	Crème dessert chocolat	Flan vanille caramel	Yaourt aux fruits	Velouté fruix
Yaourts aux agrumes	Petits suisses	Fromage frais aux fruits	Chocolat liégeois	Semoule caramel
			Gâteau de riz	

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

M. LEBARQUE
Proviseur

Mme PIQUEREZ
Gestionnaire

M. CONOT
Chef de cuisine