Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 04 janvier au 08 janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Feuilleté Dieppoise	Duo de saucissons / beurre	Endives cauchoise	Salade césar	Salade composée
Céleri rémoulade	Salade cœur d'artichauts	Soupe de légumes	Jambon de pays	Tarte aux légumes
Taboulé	Coquilles au surimi	Ballotine de volaille	Betteraves mimosa	Pâté en croûte
Steak haché au poivre	Saumon béarnaise	Tartiflette	Couscous poulet / merguez	Hoki à l'oseille
Pané de poisson / citron	Rôti de porc sauce charcutière	Colin crème de ciboulette	Oeuf florentine	Paupiettes de veau forestière
Petits pois carottes	Purée de pommes de terre	Salade verte	Légumes cousocus	Riz pilaf au curry
Chou de Bruxelles aux lardons	Poêlée de ratouille	Mélange de céréales		Purée de céleris
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	St Paulin	Tomme de Savoie blanche	Fondant du pays de caux	Brie
Fromage bleu	Vache qui rit	Fromage aux fines herbes	Parceye	Fromage à tartiner
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Crème dessert caramel	Yaourts aux fruits	Crème dessert vanille	Entremets au chocolat	Compote coupelle
Petits suisses	Gâteau de riz	Compote de pêche	Fromage frais aux fruits	Fan pâtissier
Gâteau de semoule	Muffins coco clown	Chocolat liégeois	Petits suisses	Velouté fruix
Café liégeois				

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