



Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>
Salade campagnarde Rillettes / cornichon Carottes à l'orientale Chorizo beurre	Salade de pâtes au thon Potage à la tomate Œuf mayonnaise Pâté de campagne cornichon	Pizza Taboulé Tomate	Betterave aux pommes Salade de riz aux thon Saucisson sec au beurre Céleri Piémontaise	Croustillant fromage Concombre au basilic Salade composée
Emincé de dinde tex mex Cabillaud à la crème	Spaghetti carbonara Aile de raie aux capres croq veggie Chou fleur gratiné	Escalope viennoise Colin à la mexicaine	Cotes de porc Lieu aux poireaux	Découpe de coq Poisson pané
Blé Brocolis	Chou fleur gratiné	Mélange céréales Carottes vichy	Pommes rissolées Chou de bruxelles	Coquillettes au beurre Poêlée de légumes
Yaourt nature sucré Briques de lait Tome Pavé demi-sel	Yaourts nature sucrés Briques de lait Chavroux Saint-paulin	Yaourts nature sucrés Briques de lait Mimolette Emmental	Yaourts nature Briques de lait Brie Fromage fines herbes	Yaourts nature Briques de lait Comté Carré frais
Fruits de saison Pomme au four Yaourt aux fruits yaourt chocolat Yaourt semoule	Fruits de saison Liégeois café Yaourt vanille / caramel Tarte aux pommes	Fruits de saison Mousse chocolat noir / blanc Petits suisses Yaourt caramel	Fruits de saison Fromage blanc à l'ananas Compote coupelle Yaourt brassé Liégeois chocolat	Fruits de saison Sorbet Salade de fruits Yaourt aux fruits Fromage frais aux fruits

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

M. DELAMARE
Proviseur

Mme PIQUEREZ
Gestionnaire

Chef de cuisine