



Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 09 AU 13 JANVIER 2023

<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>
Terrine de campagne Friand à la viande Macedoine œufs	Carotte olivier Salami beurre Celéri remoulade Bettérvaves aux lardons	Oeufs mayonnaise Roulé de jambon aux fines herbes Concombres vinaigrette	Salade paysane Tomates mozzarella Pâté de foie Carotte bio	Bol de salade composée Crêpe fromage Avocats
Cordon bleu Cabillaud aux petits légumes Pommes de terre rissolées Ratatouille	Sauté de porlin à l'ananas Merlu rôti Panais au beurre Riz	Paupiettes de lapin à la moutarde Filet de hoky à l'oseille Choux fleur à la crème Boulghour	Escalope de dinde à la normandie Calamars à la romaine Pâtes au beurre Légumes tajine	Jambon fumé Pané de poisson Semoule aux épices Haricots plats
Yaourts nature sucrés Briques de lait Cammenbert bio Emmental	Yaourts nature sucrés Briques de lait Tome de savoie Pavé 1/2 sel	Yaourts nature sucrés Briques de lait St Paulin Tartare	Yaourts nature Briques de lait Emmental Vache qui rit	Yaourts nature Briques de lait Brie chavroux
Fruits de saison Yaourts chocolat Crème dessert liègeois café yaourts semoule	Fruits de saison yaourts banane Gratin de fruits rouges Petits suisses yaourts brassés	Fruits de saison yaourts caramel Liègeois chocolat Yaourts vanille	Fruits de saison Galette des rois Yaourts framboise	Fruits de saison Gaufre au chocolat Yaourts 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
Provisieur

Mme PIQUEREZ
Gestionnaire

Chef de cuisine