



Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 13 au 17 mars

<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>
<p>Céleris branches aux pommes Chou blanc aux amandes Concombres bio à la feta Rillettes de porc cornichons</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Blanquette de dinde Filet de colin à la provençale</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Riz Poêlée méridional</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Yaourts nature sucrés Briques de lait Brie Petit louis</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Fruits de saison Yaourts à boire fraise bio Yoourts chocolat Fromage frais aux fruits</p>	<p>Salami beurre œuf farci chimay Salade à l'indienne Soupe d'asperges</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Cassoulet maison Filet de lieu Bonne femme</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Haricots blancs Chou romanesco</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Yaourts nature sucrés Briques de lait Tome Emmental portion</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Fruits de saison Toronto aux canneberges Yaourts fruits Yaourts sur lit de fruits</p>	<p>Tartine savoyarde Carotte bio vinaigrette Saucisson sec</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Bavette à l'échalotte filet de hoki à la crème Haché végétal</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Frites Patate douce bio</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Yaourts nature sucrés Briques de lait Comté Camembert</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Fruits de saison Yaourts à boire vanille bio Yaourts brassés</p>	<p>Rillettes de thon maison Cornet de jambon Paté de campagne Duo de crudités</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Côte de porc charcutière Filet de poisson pané</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>pâtes au beurre Topinambour bio / haricots verts</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Yaourts nature Briques de lait Mimolette Rondelé / Délice chèvre</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Fruits de saison Liègeois café Petits suisses Yaourts à boire aromatisé Mousse chocolat</p>	<p>Salade de cervelas Poireaux vinaigrette Salade coleslaw Pamplemousse</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Bœuf bourguignon Filet de saumon</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Purée de carottes Poêlée à la parisienne bio</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Yaourts nature Briques de lait Saint Paulin Fromage fines herbes</p> <p style="text-align: center;">⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡⚡</p> <p>Fruits de saison Cake au citron Yaourts caramel Yaourts vanille Liègeois chocolat</p>

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