



Lycée Pierre Corneille

Menu de la semaine du 20 juin au 24 juin 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>
Paté de foie Concombre à la crème Radis	Saucisson sec Salade chèvre chaud	Croque monsieur Pastèque	Salade norvégienne	Rillettes de porc Salade composée
☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞
Saumonette sce dieppoise Escalope de viennoise Gratin dauphinois Haricots beurre	Saucisses fumées Quenelle de brochet Petits pois à la française Pôlée campagnarde	Aileron de poulet Filet de colin provençal Frites Mélange légumes	Melon Lapin à la moutarde Steack de soja Gratin de courgettes Pâtes au basilic	Brochette de poisson forestière Assortiment de viande Riz pilaf Carotte vichy
☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞
Yaourts nature sucrés Briques de lait Tome de savoie	Yaourts nature sucrés Briques de lait Camembert	Yaourts nature sucrés Briques de lait Fromage à la coupe	Yaourts nature Briques de lait Petit havrais	Yaourts nature Briques de lait Assortiment fromage
☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞	☞☞☞☞☞☞☞☞☞☞
Fruits de saison Spice cake Yaourt aux fruits	Fruits de saison Salade de fruits Crème dessert chocolat	Fruits de saison Dessert maison Flan vanille caramel	Fruits de saison Gaufre chocolat Fromage frais aux fruits	Fruits de saison Semoule caramel Chocolat liégeois

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

M. DELAMARE
Proviseur

Mme CHESNEL
Gestionnaire

M. COLNOT
Chef de cuisine