

SEMAINE 1 GEMRCN



MENUS du 24 AU 28 AVRIL 2017

L'équipe de restauration du Lycée Duplessis Mornay SAUMUR vous propose:

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES	Salade aux champignons frais	Salade Piémontaise	Pavé au poivre	Salade grande duchesse	Salade tomate et soja
	Macédoine surimi	Saucissons secs et andouille	Chou rouge au pommes	Duo de choux vinaigrette	Charcuterie
	Pamplemousse	Carottes rapées citronnées	Salade frisée au lardons	Céleri rémoulade	Avocat vinaigrette
PLATS PROTIDIQUES	Brochette de porc à la provençale	Dos de thon albacore basquaise	Paupiette de veau VBF	Brochette de dinde	Steak de boeuf macreuse VBF
	Noix de joue de bœuf paprika	Cordon bleu	Jambon rôtisserie au porto	Couscous poulet merguez	Filet de limande meunière
GARNITURES	Pâtes bio	Riz Créole	Pommes campagnarde	semoule	Pommes de terre vapeur beurre persillé
	Ratatouille	Haricots verts persillés	Carottes BIO Paysanne	légumes couscous	Brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature bio	Fromage au choix	Entremet maison	Fromage	Fromage bio
DESSERTS	Choux chocolat	Yaourts lactés	Pêche Melba	Flan nappé caramel	Biscuit maison
	fruit	fruit	fruit	fruit	fruit

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	couleur bleu= Spécialité régionale
ENTREE	Betteraves bio	Tomate ciboulette	Cake maison	Melon (selon arrivage)	Couleur rose=Produit fait maison
PLAT PROTIDIQUE	Omelette	Mijoté de boeuf	Brandade de poisson	Côte de porc échine BBC a l'Italienne	Couleur verte=Produit bio, agriculture raisonnée ou labellisé
GARNITURE	Ebly bio	Salade verte	Salade verte	Spaghettis	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fromage blanc	Saint-Nectaire	Riz au lait	Nous nous réservons le droit de changer le menu en cas de problèmes de stock fournisseurs et d'effectif. Merci de votre compréhension.
DESSERT	Entremet chocolat	Choux chantilly	FRUIT	Compote de fruit	