



MENUS du 4 au 8 Septembre 2017

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

SEMAINE 1

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES 1/2/3	Melon	Salade de pâtes italienne mozarella	Œufs durs	Pomme de terre cervelas en salade	Rillette tradition
	Betterave cuite	Terrine de campagne	Tomate bio	Carottes bio rapées citronées	Salade de tomate bio au sojas
	Crudité	Carotte râpées	Avocat crevettes	salade verte au chèvre	Concombre bio à la menthe
PLATS 1/2 PROTIDIQUES	Steak Haché Façon bouchère VBF	Feuilleté de cabillaud	Steak de veau façon burger VF	Sauté de poulet BBC	Poisson meunière
	Piccatas de porc boucané	Aiguillette de poulet Barbecue	Grillade échine en BBC	Poisson frais du marché à la crème de poivron	Saucisse de boeuf BIO
GARNITURES 1/2	Pâtes bio	Riz indien	Lentilles vertes	Semoule	Pomme frite fry'n dip
	Batonnière de légumes aux carottes jaunes	Haricots verts	Carottes vichy bio	Poêlée indienne	Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt à boire	Fromage	Entremet framboise bio	Fromage	Yaourt bio
DESSERTS 1/2	Eclair ou moelleux ananas	Yaourt aux fruits	Fruits au sirop	Flan caramel	Cake carotte aux épices
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Spécialité régionale
ENTREE 1	Salade d'haricots verts	Melon	Salade Parisienne	Macédoine oeuf dur	<i>Produit fait maison</i>
PLAT 1 PROTIDIQUE	Omelette emmental BIO maison	Boul'boeuf au paprika	Colin d'Alaska pané	Chipolatas mexicaine	<i>Produit bio ou LOCAL et OU LABELISE</i>
GARNITURE 1	Pomme de terre	Poêlée Thai	Epinard à la crème	Tortis au fromage	<b>Bon Appétit à tous!!</b>
PRODUIT LAITIER	Fromage	Millet au lait	Fromage à la coupe	Fromage blanc aux fruits	Nous nous réservons le droit de changer le menu en cas de problèmes de stock fournisseurs et d'effectif. Merci de votre compréhension.
DESSERT 1	Glace	Tarte flan maison	Fruit	FRUIT cuit	