



MENUS du 18 AU 22 Septembre 2017

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

SEMAINE 3

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES 1/2/3	Salade de tomate jambon fromage	Pâté de campagne	Mousse de canard	Concombre au fromage blanc BIO	Salade de lardons
	Melon	salade italienne(mozzarella riz +tomates confites)	Salade au comté	Cornet de jambon macédoine	Pâté en croute
	Salade Coleslaw	Tomate à l'estragon frais	Avocat et sa rilette de colin	Pamplemousse cerisette	Taboulé
PLATS 1/2 PROTIDIQUES	Feuilleté de canard au miel	Poisson frais du marché	Suprême de poulet BBC aux pleurottes	Omelette	Bœuf Paleron VBF
	Rôti de veau aux pruneaux	Cervelas Obernois	Steak de bœuf VBF	Saucisse de toulouse	Feuilleté de Saumon à l'oseille
GARNITURES 1/2	Poêlée courgettes bio	RIZ cantonnais	Gratin dauphinois	Tortis couleurs	Frites
	Purée de pomme de terre bio	Légumes Cucurbitaceae	Haricots verts	Piperade	Fondue de poireaux bio
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature bio	Fromage bio à la coupe	Fromage blanc	Fromage	Fromage
DESSERTS 1/2	Biscuit	Mousse chocolat noire	Salade de fruits	yaourt crème dessert	GLACE
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	couleur bleu= Spécialité régionale
ENTREE 1	Pomme de terre au thon	Carotte aux raisins	Salade verte BIO au jambon fumé	melon bio	Couleur rose=Produit fait maison
PLAT 1 PROTIDIQUE	Moussaka	Escaloppe de dinde viennoise	Pavé de colin d'Alaska Italiano	Cheese burger	Couleur verte=Produit bio,agriculture raisonnée ou labellisé
GARNITURE 1	Riz	Poêlée provençale	Blé bio	Pomme de terre Wedjes	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Fromage	fromage	Fromage	Petit-Suisse	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	Fruit	Cookies	Pêche au sirop	Fruit	