



MENUS du 25 au 29 Septembre 2017

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

SEMAINE 4

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES 1/2/3	assiette crudité	Salade de gésiers et pommes fruits	Tomate et concombre	Œufs durs mimosa	Pizza
	Assiette Strasbourgeoise	Betterave + œufs durs	Thon parisien	Carotte rapé	Quiche LORRAINE
	Terrine de porc VIGNERONNE	Terrine de lapin au muscadet	Pamplemousse	Céleri rémoulade à la crème moutardé	Crudités
PLATS 1/2 PROTIDIQUES	Giblette de porc à la diable	Sauté de boeuf BIO au paprika	Navarin d'agneau VAF	Faux Filet VBF sauce roquefort	Mitonnée de dinde Val de Loire
	Sauté de canard BBC 0 L'orange	Fileté cheddar fondu	Echine de porc BBC charcutière	Poisson du marché	Chipolatas
GARNITURES 1/2	Mélange de 4 céréales	Pâtes farfalles	Haricots rouges bio	Riz pilaf Copacabana	Poêlée 4 saisons
	Fenouil	Poêlée légumes et champignons	Poêlée de légumes	poêlée de légumes de saison	Pomme de terre grenaille
PRODUIT LAITIER	Fromage bio	Yaourt au choix	Fromage	fromage à la coupe	Petits SUISSE
DESSERTS 1/2	Yaourt bio aromatisé	Tarte moelleuse aux fruits rouges	œufs au lait bio	Biscuits	Compote pomme vanille
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	couleur bleu= Spécialité régionale
ENTREE 1	salade de lentilles aux légumes	betterave cuite	MELON	Potage potimarron vert	Couleur rose=Produit fait maison
PLAT 1 PROTIDIQUE	Clin d'Alaska corn-flakes	Poulet label rôti	Feuillantine comtoise	Poitrine de porc confite	Couleur verte=Produit bio,agriculture raisonnée ou labellisé
GARNITURE 1	Poêlée de légumes bio	Pommes de terre vapeurs persillées bio	Poêlée pâtissons bio lardons champignons	Gratin de pâtes bio	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Millet au lait	Fromage	Entremet bio fraise	Brie	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	Fruit	Clafouti	Yaourt gélifié	