



SEMAINE 2

MENUS du 9 au 13 Octobre 2016						
	L'équipe de restauration du Lycée Duplessis Mornay SAUMUR vous propose:					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	VENDREDI		
ENTREES	Tomates Vinaigrette	Radis	Betterave bio rapée	Repas LIBANAIS		
	Salade de thon parisienne	céleris bio rémoulade	cervelas ravigote	Assiette Falafel, Rikakats et Samboussek	Tresse aux 4 fromages	
	Jambon sec de pays	Salami	Choux rouge aux pommes	Salade Libanaise	Crudités	
PLATS PROTIDIQUES	Cordon bleu de dinde	Sauté de cerf aux myrtilles	Rôti de porc bio ananas	Picatas de poulet à la LIBANAISE	Aiguillettes de poulet marinées moutarde et miel	
	Pavé de vire sauce moutarde à l'ancienne	Poisson frais beurre citronné	Boudin noir campagnard	Tajine de poisson	Merguez	
GARNITURES	Pâtes bio	Trio de céréales printanier	Pomme paillason	Houmous	Légumes coucous	
	Céleri branche tomate	Poêlée de légumes	Tomate provençale	Haricots plats à la tomates	Semoule coucous bio	
PRODUIT LAITIER	Fromage	YAOURT BIO	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage frais faisselle	
DESSERTS	Compote de fruit	Tartelette feuilleté à l'abricot	Oeufs au lait	Sfouf (Gâteau de semoule au curcuma)	Fruits au sirop	
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	couleur bleu= Spécialité régionale
ENTREE 1	Potage potimarron vert	Tomates mimosa	carotte bio rappée à la crème	Salade de pâtes tricolores aux crevettes	Couleur rose=Produit fait maison
PLAT 1 PROTIDIQUE	Egrené de Bœuf à l'italienne	Brandade de morue	Pizza aux 3 fromages	Haché de poulet rôti	Couleur verte=Produit bio, agriculture raisonnée ou labellisé
GARNITURE 1	Haricots verts	Salade verte	Salade verte	Tombée de chou	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Fromage	Camembert	Crème gourmande caramel beurre salé	Fromage	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	Gâteau à la châtaigne	Fruit	Fruit	Pêche melba chantilly	