



MENUS du 8 au 12 JANVIER 2018

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

SEMAINE 1

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	ÉPIPHANIE
ENTRÉES	Carottes rapées	Macédoine de légumes au thon	Jambon sec	Salade Piémontaise	Concombre à la crème
	Betterave mimosa	Saucisson sec	Choux rouge râpé	Betterave râpée	Charcuterie
	Céleri rémoulade	Radis	Carottes râpées	Pamplemousse	Tamates basilic mozarella
PLATS PROTIDIQUES	Steak haché VBF	Cordon bleu	Petit brun de veau à l'emmental	Couscous merguez agneau	Boul'boeuf sauce barbecue
	Sauté de porc champêtre	Poisson à la provençale	Filet mignon de porc au porto	Cuisse de Poulet d'Ancenis	Dos de lieu sauce hollandaise
GARNITURES	Frites	Riz bio MEXICAIN	Céréales	Semoule couscous	Polenta
	Carottes battonnets	Petits pois	Légumes tajine	Légumes couscous	Brocolis
PRODUIT LAITIER	Yaourt fermier nature	Fromage	Fromage blanc fermier	Fromage	fromage
DESSERTS	biscuit	Crème dessert	Abricots au sirop	Flan vanille bio caramel maine et loire	GALETTE DES ROIS
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	couleur bleu= Spécialité régionale
ENTRÉES	Haricots verts pois chiche vinaigrette	Potage potimarron	Feuilleté foie gras	Potage de légumes	Couleur rose=Produit fait maison
PLAT PROTIDIQUE	Ommelette pomme de terre	Bœuf bolognaise	Médaille de merlu à l'oseille	Cote de porc charcutière	Couleur verte=Produit bio ou agriculture raisonnée et bbc
GARNITURE	Salade verte	Haricots verts	Gratin de choux fleur	Purée de pomme de terre	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Fromage	Entremet chocolat	fromage à la coupe	Œufs au lait caramel beurre salé	Nous nous réservons le droit de changer le menu en cas de problèmes de stock fournisseurs et d'effectif. Merci de votre compréhension.
DESSERT	FRUIT	Cake maison	FRUIT	Compote de pomme	