



MENUS du 15 AU 19 JANVIER 2018

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

SEMAINE 2

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES 1/2/3	Duo de céleri et carotte	Salade verte aux 2 jambons	Salade niçoise	Pâté en croute	Feuilleté FROMAGE
	Salade de Pâtes au surimi	Tomate à la mimolette	Pamplemousse	Radis beurre	
	Assiette de charcuterie	Terrine de poissons	Betterave aux pommes	Frisée aux lardons et croutons	Crudités
PLATS 1/2 PROTIDIQUES	Rôti de porc BBC au thym	Chili corne carné	Sauté de porc aux pruneaux	Colin meunière	Coq au vin
	Filet de poulet aux champignons de Paris	Filet Colin corn-flakes	Foie de génisse aux oignons	Gigot d'agneau au thym	Tartiflette (plat complet)
GARNITURES 1/2	Pâtes bio	Riz Milanais	Purée de panais	Poêlée Dipast verte e mascarpone	
	Poêlée rustique	Légumes bio de saison	Ratatouille	Poireaux à la crème(poisson)	Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage	Yaourt Grecque fruits rouge	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage
DESSERTS 1/2	Fromage blanc	BISCUIT	Crème renversée	Tarte grillée abricot	Cocktail de fruits
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	couleur bleu= Produits régionnaux
ENTREE 1	Potage vermicelle	Rillettes de porc	Potage de légumes	Asperge sauce mousseline	Couleur rose=Produit fait maison
PLAT1 PROTIDIQUE	Moussaka	Poisson	Quiche lorraine	Sauté de dinde au curry	Couleur verte=Produit bio ou agriculture raisonnée , bbc,VBF
GARNITURE1	Salade verte	Pomme de terre vapeur	Salade	Gratin de trio de choux	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé fermier	Fromage	Nous nous réservons le droit de changer le menu en cas de problèmes de stock fournisseurs et d'effectif. Merci de votre compréhension.
DESSERT1	Liégeois et biscuit	FRUIT	Compote	Gaufre confiture	