



MENUS du 12 au 16 FÉVRIER 2018

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

SEMAINE 2

MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu LOIRE OCEAN	VENDREDI
ENTREES 1/2/3	Concombre à la crème	Céleri au yaourt et curry	Pamplemousse	Salade des Mauges	Feuilleté tressé au fromage
	Taboulé	Betterave bio cuite	Salade de pomme de terre au thon	Assiette de charcuterie local	
	Rillettes de poulet rôti	Terrine de provence	Crudités	Velouté de Mâches	Salade bar
PLATS 1/2 PROTIDIQUES	Sauté de dinde BBC Fajitas	Steak haché de boeuf frais Charolais	Pavé de longe de porc aux pommes	Filet de poulet d'Ancenis à l'angevine	Boul'agneau sauce napoli
	Chipolatas	Poisson frais selon marché	Langue de boeuf sauce piquante	Pavé de merlu île d'yeu beurre blanc	Brandade de poisson
GARNITURES 1/2	Poêlée de légumes 4 saisons	Julienne de légumes	Carottes vichy	Poêlée de légumes d'hiver bio	Salsifis
	Pâtes Bio	Pommes de terre sautées	Riz	Purée de pomme de terre et panais bio	Blé aromatisé
PRODUIT LAITIER	Fromage	Crème dessert	Fromage	Yaourt Fermier cremerie de l'aubance	Fromage
DESSERTS 1/2	Flan bio caramel	Beignet fourré	Fromage blanc fermier	Quatre quart breton bio maison	Compote de fruit
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT

SOIR	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Nos menus sont élaborés de préférence avec des produits locaux/régionaux/bio/labellisés ou d'agriculture raisonnée
ENTREE 1	Potage de légumes	Terrine de lapin	Potage potimarron	Crudités	
PLAT 1 PROTIDIQUE	Bœuf aux petits légumes tomate	Poisson meunière	Pizza maison au 3 fromages	Nugget's végétal	
GARNITURE 1	Blé bio	Pomme de terre vapeur	Salade verte	Haricots verts persillés	Bon Appétit à tous!!
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Crème dessert maison caramel	Fromage	<small>Nous nous réservons le droit de changer le menu en cas de problèmes de stock fournisseurs et d'objectif. Merci de votre compréhension.</small>
DESSERT 1	Biscuit	FRUITS	FRUITS	Entremet chocolat bio.	