

COURS MAINTENON - LYCEE





Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).









lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
fêtons les Géraud	fêtons les Juste	fêtons les Thérèse d'Avila	fêtons les Edwige	fêtons les Baudoin
Chiffonnade de salade verte et croûtons, Vinaigrette	lle flottante et son crémeux à la carotte	Haricots rouges au maïs	Butternut râpée au fromage blanc	Salade de riz, maïs et ciboulette, Vinaigrette
Crêpe aux champignons	Radis, Beurre	Betteraves, Vinaigrette aux échalotes	Salade de lentilles	Chou chantilly salé au jambon
Macédoine de légumes à la vinaigrette, Vinaigrette	Pâté de campagne	Céleri rave râpé, Vinaigrette	Choux fleurs sauce cocktail	Salade verte, Vinaigrette
Chilli sin carne pois BIO	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Jambon braisé	Osso bucco de dinde	Filet de colin MSC, sauce à l'aneth
Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Omelette au cheddar	Filet de lieu MSC, Sauce à l'échalote	Filet de hoki MSC, Sauce au citron	Cordon bleu de dinde
Riz pilaf	Boulgour	Pommes de terre persillées	Doigt de sorcière aux amandes	Haricots verts à l'étuvé
Choux-fleurs rôtis au paprika	Potimarron rôti	Clafoutis aux brocolis	Spaghettis sanguinolent	Semoule HVE
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Taboulé HVE pomme, poire et amande torréfiée	Fruit de saison	Fruit de saison	Muffin Betty'choc	Fruit de saison
Fruit de saison	Flan au caramel	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert au caramel
Yaourt aromatisé	Banane BIO au chocolat	Mousse au chocolat du chef	Liégeois à la vanille	Compote de pommes VER du chef

Produits Bio Bio









