COURS MAINTENON - LYCEE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

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

lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
fêtons les Léon	fêtons les Armistice 1918	fêtons les Christian	fêtons les Brice	fêtons les Sidoine
Salade verte, vinaigrette		Entrée	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette
Haricots rouges au maïs			Carottes râpées	Taboulé (semoule HVE)
Betteraves, Vinaigrette			Radis noir râpé sauce rémoulade	Friand au fromage
Ravioli à la sauce tomate		Rôti de dinde, Jus lié viande	Couscous aux légumes et fèves	Colin MSC pané
Tortellini ricotta épinards		Saumonette MSC rôtie, Sauce aux herbes fraiches et ail	Boulettes au bœuf	Jambalaya aux saucisses
Haricots plats en persillade		Torsade de blé et pois chiches HVE	Semoule HVE	Gratin d'épinard
		Courges BIO		Pommes de terre rissolées
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Fromage blanc à la confiture de fraises		Fromage blanc nature	Muffin aux pépites de chocolat	Compote
Poire rôtie au chocolat			Fromage blanc nature	Fromage blanc nature

Légende

Produits Bio | Produits Pêche durable | Produits Labellisés | Produit Local | Cuisiné Maison | Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 €.- RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Direction Régionale : Rue de la belle du canet - Arteparc Bat E - 13590 Meyreuil