



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 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
fêtons les Elisabeth	fêtons les Aude	fêtons les Tanguy	fêtons les Edmond	fêtons les Prés. de Marie
Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Entrée	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette
Rosette lyonnaise et cornichons	Salade de maïs		Œuf dur mayonnaise	Salade de haricots verts aux échalotes
Betteraves mimosa	Salade de chou chinois		Salade d'endives au bleu	Salade de riz, maïs et thon, Vinaigrette
Galette végétarienne aux pois chiches 	Sauté de poulet façon basquaise	Rôti de veau	Bolognaise au boeuf	Calamar à la napolitaine
Burritos aux légumes et pois bio 	Filet de colin MSC au citron 	Filet de hoki MSC en croûte d'herbes 	Filet de hoki MSC , Sauce crevettes 	Boulettes à l'agneau , Sauce curry coco
Petits pois au jus	Haricots verts BIO 	Gratin de patates douces	Ratatouille de légumes Hivernale maison 	Frites
Riz créole	Pommes de terre persillées	Chou fleur gratiné	Coquillettes HVE 	Carottes vichy
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Cake marbré au chocolat du chef	Fromage blanc nature	Fromage blanc nature	Compote
Crème dessert au caramel	Fromage blanc nature		Poire au caramel	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.