



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 03 novembre fêtons les Hubert	mardi 04 novembre fêtons les Charles	mercredi 05 novembre fêtons les Sylvie	jeudi 06 novembre fêtons les Bertille	vendredi 07 novembre fêtons les Carine
Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Entrée	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette
Betteraves , Vinaigrette	Endives aux pommes , Vinaigrette		Salade de pois chiches , Vinaigrette	Salade de coquillettes HVE sauce cocktail 
Œuf dur mayonnaise	Friand au fromage		Butternut et céleri sauce façon coleslaw	Salade verte, Vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Chili végétarien au soja BIO 	Rôti de porc BBC au miel et à la moutarde 	Sauté de porc à la moutarde	Filet de merlu MSC , Sauce au citron 
Dos de colin MSC, Sauce à la crème 	Omelette à la ciboulette 	Filet de hoki MSC, sauce à l'aneth 	Gratiné de la mer au colin MSC 	Émincé de poulet, Sauce à la crème
Macaronis HVE 	Riz créole	Purée de patates douces	Gratin de potiron	Brocolis à l'ail
Petits pois aux oignons	Carottes au cumin	Haricots verts à l'ail	Pommes de terre vapeur	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Donut sucré	Fromage blanc au miel	Fromage blanc nature	Compote
Crème dessert à la vanille	Fromage blanc nature		Abricots au sirop	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.