

Lycée Georges Cuvier Montbéliard

Menu de la semaine du 13 au 17 mai 2019

Responsable Intendance : M. PERNIN, M. DIEUDONNÉ, Mme HARBAGNI

Repas du Soir : Mme TERRIER

JOURS	REPAS DE MIDI	REPAS DU SOIR
LUNDI 13/05	<p><i>Tarte au comté</i> 😊😌 ou Salade composée 😊😌 ***</p> <p>Cervelas Orloff 😊 ou <i>Paupiette de saumon</i> 😊 <i>sauce aux moules</i></p> <p><i>Pâtes papillon</i> ou <i>Haricots verts persillés</i> 😊 ***</p> <p>St Paulin ou <i>Brie</i> ou Yaourt nature sucré <i>Orange</i> ou <i>Pomme</i> ou <i>Banane</i></p>	<p>Salade de riz niçois 😊😌 ***</p> <p>Jambon grillé sauce échalote 😊😌 Céréales gourmandes ou Carottes sautées 😊 ***</p> <p>Fromage portion Crème dessert au caramel 😊</p>
MARDI 14/05	<p><i>Concombre aux fines herbes</i> ou <i>Céleri/carottes</i> 😊 ***</p> <p>Sauté de dinde à la provençale 😊 ou <i>Steak haché</i> 😊 <i>sauce poivre</i> 😊</p> <p><i>Frites</i> ou <i>Julienne de légumes</i> ***</p> <p>Comté 😊 ou Tomme blanche ou <i>Yaourt aromatisé</i> Tropézienne 😊 ou <i>Fruit</i></p>	<p>Samoussas 😊 ***</p> <p>Oufs brouillés 😊 Cœur de blé ou Courgettes à la crème ***</p> <p>Boursin aux fines herbes Banane</p>
MERCREDI 15/05	<p><i>Salade verte / mozzarella / tomates cerise</i> 😊 ***</p> <p>Sauté de veau au curry 😊 ou <i>Doré de hoki</i> 😊 <i>Coquillettes</i> ou <i>Carottes ail & persil</i> ***</p> <p><i>Camembert portion bio</i> 😊 ou Petit suisse sucré <i>Coupe fraise / chantilly</i> 😊</p>	<p>Salade de radis au fromage 😊 ***</p> <p>Rôti de porc romarin 😊 ou Poisson 😊 Boullgour aux petits légumes ***</p> <p>Fromage Tarte aux poires amandine 😊</p>
JEUDI 16/05	<p>Salade mexicaine ou <i>Avocat au crabe</i> 😊 ***</p> <p><i>Chili con carne</i> 😊 ou Poisson pané 😊 <i>Riz</i> ***</p> <p><i>Galet de la Loire</i> ou <i>Chamois d'or</i> ou <i>Lait à boire</i> <i>Glace M&M's</i> 😊</p>	<p>Salade verte composée 😊 ***</p> <p>Pilon de poulet mariné texane 😊 Pommes sautées ***</p> <p>Fromage Yaourt aux fruits</p>
VENDREDI 17/05	<p>Salade jurassienne ou <i>Salade de tomates / olives</i> 😊😌 ***</p> <p>Grillade de porc charcutière 😊 ou <i>Brochette de poisson</i> 😊 <i>sauce crevettes</i> <i>Purée</i> ou <i>Epinards</i> 😊 <i>à la crème</i> ***</p> <p>St Albray ou Mottin charentais ou <i>Fromage blanc à la vanille</i> <i>Mille-feuille maison</i> 😊 ou <i>Brownies maison</i> 😊😌</p>	

Produit frais 😊 Fait maison 😊 Produit local 😊 Surgelés 😊 Bio 😊 Conserves 😊

Code couleur répondant au PLAN NATIONAL DE NUTRITION SANTÉ : plat mentionné en rouge

A noter : Salade verte et fruits frais disponibles midi & soir.

Petit déjeuner : café, chocolat, infusion, lait, beurre, confiture, yaourt, fromage, fruits.

Régulièrement rajout de céréales, pâte à tartiner, viennoiseries, œuf mollet ou diverses confiseries

Le Gestionnaire

L. PERNIN

Le Proviseur

F. HERZOG