



Produit MSC 
 Produit BIO 
 Produit local 
 Sans viande SV
 Sans porc SP

MENUS LYCÉE CHARLES CROS

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

 Fruits et légumes BIO (origine régionale ou Française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes)

		REPAS VÉGÉTARIEN			
lundi 04 septembre		mardi 05 septembre		mercredi 06 septembre	
jeudi 07 septembre		vendredi 08 septembre			
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	Bio	SALADE DE RADIS	SALADE PIÉMONTAISE (VOLLAILLE)	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SALADE DE PÂTES
RAVIOLIS DE BOEUF (PLAT COMPLET)		CHEEBURGER	RÔTI DE PORC LOCAL	ASAGNE DE LÉGUMES (PLAT COMPLET)	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
		POTATOES	GRATIN DE COURGETTES		SALSIFIS PERSILLÉS
FRAIDOU		CARRÉ DE L'EST	CHANTENEIGE BIO	SAINT PAULIN	GOUDA
COMPOTE		FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO

SV : OMELETTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE BASILIC

 SV : NUGGETS DE BLÉ

SP : RÔTI DE DINDE

	lundi 04 septembre	mardi 05 septembre	mercredi 06 septembre	jeudi 07 septembre
DINER	SALADE DE BOULGOUR	SALADE DE LENTILLES	FRIAND AU FROMAGE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
	CUISSE DE POULET RÔTI	PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE AU CIDRE	FILET DE VOLAILLE AU JUS	SAUCISSE FRAÎCHE 
	HARICOTS VERTS	PETITS POIS AUX OIGNONS	PÂTES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 

SV : TARTE AU FROMAGE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE 

SV : POISSON MEUNIÈRE + CITRON

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.