



- 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 récolte).

	REPAS VÉGÉTARIEN 		REPAS ITALIEN	
	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre
DEJEUNER	SAUCISSON À L'AIL	SALADE DE LENTILLES	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOMATES AU BASILIC
	CHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU LOCAL MARENGO 	CARBONARA
		GRATIN DE BROCOLIS BIO 	RIZ BIO 	PÂTES BIO 
	EMMENTAL	VACHE PIGON	BRIE	SAMOS
	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT SUCRÉ	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	PANETTONE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT
				COMPOTE BIO 

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR À LA CRÈME + PURÉE DE POMMES DE TERRE

SP : PÂTE DE VOLAILLE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 

SV : CRÊPE AU FROMAGE

SP : CARBONARA DE VOLAILLE

	lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre
DINER	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ	MELON	CÉLERI RÉMOULADE
	FILET DE VOLAILLE SAUCE ORIENTALE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE PAPRIKA	ESCALOPE DE PORC AU CARMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE CIBOULETTE 
	PETITS POIS AUX OIGNONS	PÂTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	POLENTA
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	SUISSES AROMATISÉS	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CARMEL

SV : PANÉ AU FROMAGE

SV : TARTE SAUMON & CIBOULETTE

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.