



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)

DEJEUNER	REPAS VÉGÉTARIEN 				
	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO 	MELON	SALADE HARICOTS ROUGES FAÇON MEXICAINE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BOULGOUR
	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE AUX OLIVES 	ESCALOPE DE PORC LOCAL SAUCE AUX CHAMPIGNONS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE 	FALAFELS À LA SAUCE TOMATE	CALAMAR À LA ROMAINE + CITRON
	HARICOTS VERTS	POLENTA	SALSIFIS PERSILLÉS	RIZ BIO 	COURGETTES BIO PERSILLÉES À LA CRÈME 
	CANTADOU	BÛCHE DE CHÈVRE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	PETIT MOULÉ
	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC BUCRÉ	FRUIT DE SAISON

SV : FILET DE POISSON MEUNIÈRE MSC + CITRON

 SV : OMELETTE

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHAMPIGNONS 

DINER	lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre
	BETTERAVES VINAIGRETTE	TERRINE DE POISSON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS & CORNICHONS
	RÔTI DE PORC	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE	FILET DE VOLAILLE SAUCE ESPAGNOL
	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY	LENTILLES VERTES	COURGETTES PERSILLÉES
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	YAOURT SUCRÉ	FLAN À LA VANILLE	YAOURT AUX FRUITS AVEC MORCEAUX	FRUIT DE SAISON

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CURRY 

 SV : CRÊPE AU FROMAGE

SV : QUENELLES NATURES SAUCE NANTUA

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ROUGAIL 

SP : RÔTI DE DINDE

SP : JAMBON DE VOLAILLE SAUCE MADÈRE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

