



- 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)

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
DEJEUNER	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RADIS	ROSETTE	SALADE VERTE AU FROMAGE	TARTE AU CHÈVRE, TOMATE & BASILIC
	SAUCISSE FRAÎCHE LOCALE 	TOTELLINIS ÉPINARDS & RICOTTA (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	CHEEBURGER	POISSON MSC (PLAT COMPLET) 
	HARICOTS BLANCS FAÇON CASSOULET		RATATOUILLE	POTATOES	
	VACHE QUI RIT	CARRÉ DE L'EST	TARTARE	EMMENTAL BIO 	YAOURT LOCAL NATURE 
	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE BIO 	TARTE CROISSILLON / ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO 

SV : GRATIN DE QUENNELLES NATURES + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE + HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

SV : ŒUF DUR BÉCHAMEL

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 

	lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre
DINER	SALADE DE BLÉ	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE MAÏS	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS
	FILET DE VOLAILLE SAUCE NAPOLITAINE	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AU BLEU	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE INDIENNE	RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE 
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN DE BROCOLIS	RIZ	PETITS POIS AUX OIGNONS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	COMPOTE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CUMIN 

SV : PANÉ FROMAGER

SV : FALAFELS SAUCE INDIENNE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AURORE 

SP : RÔTI DE DINDE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.