



- 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 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
DEJEUNER	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE BLÉ	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	CRÈME DE FOIE	SALADE VERTE
	CURRY DE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	CORDON BLEU DE VOLAILLE	SAUTÉ DE PORC LOCAL AU CARAMEL 	POULET ET SES LÉGUMES COUSCOUS	CHEEBURGER
	RIZ BIO 	GRATIN DE BROCOLIS	BOULGOUR	SEMOULE BIO 	POTATOES
	COULOMMIERS	SIX DE SAVOIE	GOUDA BIO 	MIMOLETTE	PYRÉNÉES
	CRÈME DESSERT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ

SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR

SV : OMELETTE AU FROMAGE

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES 

SV :
CASSOLETTE DE FRUITS DE MER

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AU CARAMEL 

	lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre
DINER	SALADE DE POMMES DE TERRE & CORNICHONS	TOMATES + VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVES VINAIGRETTE
	CHIPOLATA	LASAGNE DE SAUMON (PLAT COMPLET)	FILET DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS
	PURÉE DE PATATES DOUCES		CUBES DE POTIRON OIGNONS & CANNELLE	HARICOTS VERTS
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE	FLAN AU CHOCOALT

SV : FILET COLIN MSC + CITRON 

SV : TARTE AUX LÉGUMES

 SV : OEUFS DURS

SP : SAUCISSE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API ESTIMATION S.A. 1 Direction et Cuisine de la ville de Paris - 185 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 51109 - 93200 BOUSSY EN FRANCE

