



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 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
DEJEUNER	SALADE DE LENTILLES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS BEURRE	CÉLERI RÉMOULADE
	RÔTI DE DINDE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	AGNES DE BOEUF (PLAT COMPLET)	SAUTÉ DE PORC LOCAL AUX PETITS LÉGUMES 	TARTE AUX LÉGUMES	FILET DE COLIN MSC À LA SAUCE TOMATE 
	CAROTTES BIO VICHY 		SALSIFIS À LA CRÈME	COURGE BUTTERNUT AU MIEL	BOULGOUR BIO 
	FROMAGE BLANC SUCRÉ	EMMENTAL	VACHE QUI RIT BIO 	CAMENBERT BIO 	FRIPON
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE BIO 	BEIGNET AUX POMMES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	YAOURT LOCAL SUCRÉ 

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE INDIENNE

 SV : LASAGNE DE SAUMON

SV : OMELETTE

SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES 

	lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre
DINER	COLESLAW	SALADE DE RIZ	POMELOS + SUCRE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	CERLEVAS OBERNOIS	KEBAB	BOULETTES D'AGNEAU AUX OLIVES
	POLENTA	CHOU DE BRUXELLES PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	RIZ
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	SUISSES AROMATISÉS	CRÈME DESSERT AU CAFÉ	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AROMATISÉ

SV : OMELETTE

SV : GRATIN DE FRUITS DE MER

SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CURCUMA 

SV : TORTILLA AUX OIGNONS

SP : ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CHARCUTIÈRE

 SP : SAUCISSE DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURANTON S.A. 8, Direction et Conseil de Surveillance, Capital de 1000000€, RCS Lille Métropole 477181010, Direction régionale 165 Avenue du bon de la nuit - 59100 ROUBAIX (FRANCE)