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 16 octobre	mardi 17 octobre (REPAS VÉGÉTARIEN)	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre (REPAS HALLOWEN)	vendredi 20 octobre
DEJEUNER	MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ À LA MENTHE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	VELOUTÉ POTIRON & KIRI	COLESLAW
	SAUTÉ DE VOLAILLE LOCALE À LA CRÈME	ROULÉ AU FROMAGE	RMENTIER (PLAT COMPLET)	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE À LA DIABLE	NUGGETS DE POISSON
	RIZ BIO	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES		CAROTTES BIO VICHY	PÂTES + RÂPÉ
	SAINT PAULIN	CARRÉ DE L'EST	CANTADOU	MIMOLETTE	VACHE QUI RIT
	COMPOTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE À LA CAROTTE	FRUIT DE SAISON BIO
	SV : GRATIN DE QUENELLES NATURE AU CURRY		SV : PAUPIETTE DU PÊCHEUR + PURÉE DE POMMES DE TERRE	SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE CITRON	

	lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre
DINER	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE DE PÂTES	QUICHE LORRAINE	CHOU ROUGE AUX POMMES
	SAUCISSES FRAÎCHE	BOULETTES D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE PORC AU CUMIN	JAMBON BRAISÉ
	PURÉE DE PATATES DOUCES	POTATOES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	LIÉGEOIS AU CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT	SUISSES NATURES	FRUIT DE SAISON
	SV : FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	SV : OMELETTE	SV : VOL AU VENT AUX FRUITS DE MER SP : SAUTÉ DE VOLAILLE AU CUMIN	SV : OMELETTE AU FROMAGE SP: JAMBON DE VOLAILLE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 10000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE