

LYCEE CHARLES CROS

Menu du 20 au 24 Novembre 2023

<p>Lundi</p>	<p>Salade au chèvre / Salade de pépinettes</p> <p>Bœuf bourguignon Semoule</p> <p>Camembert / Liégeois</p>	<p>Jambon de pays</p> <p>Pané du fromager Ratatouille</p> <p>Riz au lait / Orange</p>
<p>Mardi</p>	<p>Salade de pâtes / Tomates fêta</p> <p>Sauté de dinde façon Bombay Légumes grillés</p> <p>Yaourt aromatisé / Tarte au citron</p>	<p>Concombres à la grecque</p> <p>Omelette au fromage Riz</p> <p>Kiri / Compote</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Radis / Céleri rémoulade</p> <p>Porc aux olives Pâtes</p> <p>Boursin / Clémentine</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Paupiette de saumon Brocolis</p> <p>Donut's au sucre / Pomme gala</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Œufs durs mayonnaise / Salade aux noix</p> <p>Dos de colin Dieppoise Cœur de blé</p> <p>Tomme catalane / Cocktail de fruits</p>	<p>Tomates mozzarella</p> <p>Rôti de dinde Purée</p> <p>Fromage blanc / Biscuit</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Betteraves / Taboulé</p> <p>Veau marengo Pommes dauphines</p> <p>Yaourt aux fruits Bio / Pomme golden</p>	<p>Les codes couleurs :</p> <p>Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique</p>