

LYCEE CHARLES CROS

Menu du 4 au 8 Décembre 2023

<p>Lundi</p>	<p>Salade piémontaise / Endives aux noix</p> <p>Emincé de dinde marinade provençale Riz</p> <p>Yaourt aromatisé / Gâteau roulé</p>	<p>Pâté / Cornichons</p> <p>Poisson au cheddar Carottes persillées</p> <p>Boursin nature / Banane</p>
<p>Mardi</p>	<p>Salade de pâtes / Salade au cantal</p> <p>Côte de porc charcutière Pommes paysannes wedges</p> <p>Emmental / Pomme gala</p>	<p>Tomates mimosa</p> <p>Confit de poule Gratin de courgettes</p> <p>Fromage blanc / Tarte au chocolat</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Pizza au fromage Bœuf à l'estragon</p> <p>Assortiment de choux-fleurs/dauphinois Liégeois / Poire</p>	<p>Chou rouge vinaigrette Omelette Purée</p> <p>Yaourt gourmand / Biscuit</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Maquereaux à la moutarde / Tomates à la fête</p> <p>Sauté de poulet thaï Cœur de blé</p> <p>St Moret / Compote</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Croque Monsieur Salade composée</p> <p>Brie / Orange</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade de riz / Concombres à la crème</p> <p>Lasagnes bolognaise ou végé</p> <p>Yaourt nature Bio / Clémentine</p>	<p>Les codes couleurs :</p> <p>Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique</p>

