

LYCEE CHARLES CROS

Menu du 11 au 15 Décembre 2023



Lundi	Pommes de terre au thon/Salade et mimolette Sauté de dinde curry/coco riz yaourt aux fruits bio / Banane	œuf dur/mayonnaise/salade Dos de colin sauce crustacés Poêlée gourmande aux marrons Camembert / Chou à la crème
Mardi	Pâté de campagne/ Pamplemousse Poisson pané Blé / Brocolis St Nectaire / Cocktail de fruits	Carottes râpées Porc madras Semoule Liégeois / Biscuit
Mercredi	Radis beurre / Macédoine Spaghettis bolognaise ou carbonara Kiri / Compote	Tarte au fromage Brochette de dinde Gratin de potiron au mascarpone Yaourt à la grecque / Pomme
	Assiette de foie gras et saumon fumé Moelleux de poulet aux cèpes / Corolle de sole aux St Jacques Pommes grenaille à la fleur de sel de Gruissan / Fagot de haricots verts Clémentine Tourbillon aux fruits rouges / Bûche au chocolat	Salade Jurassienne Cordon bleu Pâtes Petits suisses aux fruits / Poire
Vendredi	Taboulé / Tomates au maïs Picattas marinade barbecue Gratin dauphinois Rondelé au poivre / Crème dessert	Les codes couleurs : Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique