

LYCEE CHARLES CROS

Menu du 22 au 26 Janvier 2024

<p>Lundi</p>	<p>Pâté de campagne / Carottes râpées</p> <p>Poulet fermier / Aiguillettes de poisson Riz</p> <p>Fromage blanc / Biscuit</p>	<p>Salade aux noix</p> <p>Paupiette de veau Trio de céréales</p> <p>Cantal / Cémentine bio</p>
<p>Mardi</p>	<p>Pommes de terre au thon / Tomates mimosa</p> <p>Sauté de porc Cœur de blé</p> <p>Bethmale / Compote</p>	<p>Jambon blanc / cornichons</p> <p>Poulet rôti Carottes à la crème</p> <p>Marronsuiss / Kiwi</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Chou rouge vinaigrette / Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de dinde Pommes dauphines St Bricet / Orange</p>	<p>Baguette flammekueche</p> <p>Colombo de lieu Brocolis</p> <p>Flan caramel / Biscuit</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Salade au cantal / Salade de riz</p> <p>Rôti de bœuf au poivre Pâtes</p> <p>Yaourt bio / Pomme</p>	<p>Taboulé</p> <p>Escalope viennoise Haricots verts</p> <p>Emmental / Tarte à la cerise</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade de pépinettes / Salade coleslaw</p> <p>Cassoulet Omelette / Haricots cuisinés</p> <p>Rondelé / Mousse au chocolat</p>	<p>Les codes couleurs :</p> <p>Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique</p>