LYCEE CHARLES CROS

Menu du 8 au 12 Janvier 2024

<p>Lundi</p>	<p>Taboulé / Salade piémontaise</p> <p>Escalope viennoise Poêlée méditerranée</p> <p>Yaourt vanille bio /Clémentine</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Filet de colin Poêlée épeautre</p> <p>Liégeois / Banane</p>
<p>Mardi</p>	<p>Betteraves / Macédoine</p> <p>Sauté de porc aux olives Riz</p> <p>Emmental / Compote</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Cordon bleu Brocolis</p> <p>Riz au lait / Pomme</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Salade à la mimolette / Carottes râpées</p> <p>Wings de poulet Tex-Mex Pâtes</p> <p>Bulgy / Biscuit</p>	<p>Tomates / Cœurs de palmier</p> <p>Poisson pané Carottes persillées StMoret / Clémentine</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Jambon blanc / Concombres</p> <p>Boulettes de bœuf sauce forestière Semoule</p> <p>Fromage blanc aux fruits / Orange</p>	<p>Salade aux noix</p> <p>Côte de porc Potatoes</p> <p>Bethmale / Cocktail de fruits</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Endives à l'emmental / Salade de pâtes</p> <p>Dos de colin au safran Blé</p> <p>Chanteneige / Eclair au chocolat</p>	<p>Les codes couleurs :</p> <p>Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique</p>