

LYCEE CHARLES CROS

Menu du 29 Janvier au 2 Février 2024

<p>Lundi</p>	<p>Tomates au thon / Salade de pâtes</p> <p>Sauté de bœuf du Pays de Sault Riz de l'étang de Marseillette</p> <p>Société crème / Compote</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poêlée de poisson Légumes campagnards</p> <p>St Bricet / Mousse au chocolat</p>
<p>Mardi</p>	<p>Salade au chèvre / Salade de riz</p> <p>Boles de picoulat Pâtes</p> <p>Yaourt pâtissier / Kiwi</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Omelette Gratin dauphinois</p> <p>Rondelé / Cocktail de fruits</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Betteraves / Pamplemousse</p> <p>Colin meunière Ratatouille</p> <p>Tome Catalane / Muffin</p>	<p>Jambon de pays / Cornichons</p> <p>Poulet Tex-Mex Semoule</p> <p>Yaourt à la grecque / Pomme</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Taboulé / Radis beurre</p> <p>Tajine d'agneau aux abricots Gnocchis</p> <p>Camembert / Orange</p>	<p>Pizza</p> <p>Côte de porc Gratin de courgettes</p> <p>Danette / Biscuit</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Endives au roquefort /Pennes au poulet</p> <p>Escalope à la crème Petits pois/carottes</p> <p>Yaourt aromatisé / Mille-feuille</p>	<p>Les codes couleurs : Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique</p>