

LYCEE CHARLES CROS

Menu du 11 au 15 Mars 2024

		Tomates fêta / Salade de pâtes	
Lundi	<p>Escalope à la crème Riz Emmental / Liégeois</p> <p>Salade aux croustons / Taboulé</p>	<p>Salade piémontaise Poisson pané Gratin de potiron Yaourt bio / Banane</p> <p>Jambon/cornichons</p>	
Mardi	<p>Sauté de porc aux olives Cœur de blé Yaourt velouté / Pomme</p> <p>Œufs mayonnaise / Salade jurassienne Paupiette de veau Haricots verts Semoule au lait / Kiwi</p> <p>Rosette / Betteraves</p>	<p>tortillas aux pommes de terre Brocolis Cantal / Donut's Radis/beurre Poulet rôti Pommes dauphines Fromage blanc / Biscuit Salade à la mimiolette</p>	
Jeudi	<p>Poisson maraîchère Pommes vapeur Boursin / Tarte au chocolat</p> <p>Pommes de terre au thon / Endives au roquefort</p>	<p>Cervelas orloff Pennes Tomme catalane / Orange</p> <p>Les codes couleurs : Féculent Fruits et Légumes Dessert Plat protidique</p>	
Vendredi	<p>Sauté de dinde arômes Thai Coquillettes Chanteneige / Compote</p>		

