Lycée Marie Noël

Menu Semaine du : 2 au 6 novembre

LUNDI *fêtons les Défunt*	MARDI *fêtons les Hubert*	MERCREDI *fêtons les Charles*	JEUDI *fêtons les Sylvie*	VENDREDI *fêtons les Bertille*
	CELERI LOCAL REMOULADE		ENDIVES LOCALES AUX DÈS DE MIMOLETTE	VELOUTÉ DUBARRY
FRIAND FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE	SOUPES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SARDINES À L'HUILE
	VELOUTE DE POTIMARRON LOCAL		SALADE PIEMONTAISE (POMMES DE TERRE LOCALES)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROÛTONS
BOULES D'AGNEAU SAUCE TOMATE	OMELETTE ÉLABORÉE PAR LE CHEF A LA CIBOULETTE	TARTES SALEES	ESCALOPE DE VOLAILLE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC	SAUTÉ DE BOEUF SAUCE PROVENCALE		POISSON PANE	CHIPOLATAS LOCALES SAUCE AUX HERBES
HARICOTS VERTS	POMMES DE TERRE LOCALE RÔTIES	SALADE VERTE	GRATIN DAUPHINOIS SAUCE BEARNAISE OU CHAMPIGNONS	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX A LA CREME
SEMOULE	PETITS POIS AU JUS		PUREE DE PATATES DOUCES PETITS POIS CAROTTES	RIZ FACON CREOLE
		YAOURT LOCAL	CAKE À LA NOIX DE COCO ELABORE PAR LE CHEF	SALADE DE FRUITS FRAIS ELABOREE PAR LE CHEF
DONUTS	COMPOTE BANANE BIO AU COULIS DE CHOCOLAT CRÈME CARAMEL ÉLABORÉE PAR LE CHEF	TARTE AU CHOCOLAT ELABOREE PAR LE CHEF	YAOURT AROMATISE	FLAN NAPPE CARAMEL
			ASSORTIMENT DE FRUITS	FROMAGE BLANC LOCAL A LA CASSONADE

* Production élèves Produit local Pêche durable Repas végétarien