Lycée Marie Noël

Menu Semaine du : 9 au 13 novembre

LUNDI *fêtons les Théodore*	MARDI *fêtons les Léon*	MERCREDI *fêtons l'Armistice 1918*	JEUDI *fêtons les Christian*	VENDREDI *fêtons les Brice*
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU CUMIN SOUPE ÉLABORÉE PAR LE CHEF À L'OIGNON ET CROUTONS MOUSSE DE FOIE	CHOU-FLEUR LOCAL SAUCE COCK SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTE SALADE VERTE VINAIGRETTE ET MAÏS		VELOUTÉ FORESTIER ÉLABORÉ PAR LE CHEF CÉLERI LOCAL RÉMOULADE TERRINE DE LÉGUMES ELABOREE PAR LE CHEF	SALADE DE COQUILLETTES À LA GRECQUE ŒUF MIMOSA ENDIVES LOCALES A LA MIMOLETTE
FILET DE POULET LOCAL AUX CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGERE	PASTA BOX	***JOUR FERIE***	SAUCISSE DE VOLAILLE POISSON A LA BORDELAISE	DOS DE COLIN MSC À LA SAUCE ECHALOTE SAUTE DE DINDE LOCALE A LA CREME
BOULGHOUR BRUNOISE DE LEGUMES LOCAUX			PUREE DE CAROTTES SAUCE HOLLANDAISE PUREE DE BROCOLIS	ECRASE DE POMMES DE TERRE LOCALES BROCOLIS EN GRATIN
YAOURT LOCAL ASSORTIMENT DE FRUITS LIEGEOIS CARAMEL ELABORE PAR LE CHEF	YAOURT AROMATISE CREME AUX ŒUFS ELABOREE PAR LE CHEF ASSORTIMENT DE FRUITS		BARRE BRETONNE COULIS DE CARAMEL ASSORTIMENT DE FRUITS YAOURT AUX FRUITS	ASSORTIMENT DE FRUITS FROMAGE BLANC A LA CONFITURE COMPOTE DE POMMES LOC ELABOREE PAR LE CHEF

* Production élèves

Produit local

Pêche durable

Repas végétarien