

Lycée Teilhard de Chardin
Menu Semaine du 3 au 7 Octobre 2016



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'Œuvres	Salade de blé à la provençale Haricots en salade <i>Meli Melo de crudités</i> Museau de porc	Salade Feta Piémontaise <i>Tomate en salade</i> Jambon Sec	Taboulé Pomme de terre avocat <i>Salade endive pomme verte</i> Chorizo	<i>Lentille au thon</i> Tomate mozzarella Concombre à la crème Cervelas	Salade Strasbourgeoise <i>Carotte râpée</i> Salade Grecque Jambon blanc
Viande/Poisson	<i>Jambon Grille</i> Escalope Viennoise Sauté de porc au paprika	Omelette Croque Monsieur <i>Poitrine de veau farcie</i>	Colin Pane Pizza royale <i>Grillade</i>	Crêpe fromage Cordon Bleu Sauté de Bœuf	Saucisse de Francfort Cuisse de poulet Rôtie Dos de cabillaud
Légumes Accompagnement	<i>Choux fleur/ Brocolis</i> Purée Frites	<i>Brunoise de légumes</i> Pâtes Frites	<i>Julienne</i> Riz Frites	<i>Petit pois Carottes</i> Semoule Frites	<i>Épinard à la crèmes</i> Pommes sautées Frites
Laitage	Chèvre <i>Activia Nature</i> Gervita aux fruits Bulgy aux fruits	Kiri Fromage Blanc <i>Danone fruit rouge</i> Yaourt Bio	Emmental <i>Yaourt Aromatisé</i> Petit encas fraise Gervita aux fruits	Comté Yaourt Sucrée <i>recette crémeuse</i> Fromage blanc aux fruits	Vache qui Rit Yaourt nature Gervita Aux Fruits <i>Taillefine aux Fruits</i>
Desserts	Choux Vanille <i>Ananas Bio</i> Fruits de saison	Entremet Poire Caramel <i>Pastèque</i> Fruits de saison	Tarte au citron Meringue <i>Melon</i> Fruits de saison	Tarte Tropézienne <i>Salade de fruits frais</i> Fruits de saison	Paris Brest <i>Pomme au four</i> Fruits de saison

le menu conseillé par le chef est en Italique