



Lycée Teilhard de Chardin
Menu Semaine du 20 au 24 Février 2017

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'Œuvres	Salade de blé à la provençale Haricots en salade <i>Méli 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>saucisse de Francfort</i> escalope viennoise Sauté de porc au paprika	friand fromage Croque Monsieur <i>moussaka</i>	tarte aux oignons Pizza royale <i>sauté de bœuf</i>	Omelette colin pané <i>boulette d'agneau</i>	crêpe jambon <i>Cuisse de poulet Rôtie</i> pavé de saumon
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 crème</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 Sucré <i>recette crémeuse</i> Fromage blanc aux fruits	Vache qui Rit Yaourt nature Gervita Aux Fruits <i>Taillefine aux Fruits</i>
Desserts	tarte chocolat <i>Ananas Bio</i> Fruits de saison	tarte à la rhubarbe <i>Pastèque</i> Fruits de saison	tarte aux prunes <i>Melon</i> Fruits de saison	dessert du chef <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