



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'Œuvres	Salade Boulgour à la <i>Carotte Râpée maison</i> Concombre Salami	<i>Cartte bio</i> Piémontaise Salade Feta Jambon Sec	Concombre à la crème Salade Fraîcheur Salade Légumes Grillées Pâté de Foie	Taboulé au poulet Salade de cœur de palmier <i>Choux verts</i> Saucisson sec	<i>Endive jambon Betterave</i> concombre bio Salade de riz Cervelas
Viande/Poisson	Crêpe aux Champignons Tarte aux 3 Fromages <i>Bœuf aux oignons</i> <i>Nouilles aux légumes</i>	Raviolis Sauté de porc au paprika <i>Poisson à la bordelaise</i>	Palette à la diable Moussaka Grillade	Saucisse de Francfort Cordon bleu Boulette de Bœuf sauce aigre douce	crêpe jambon <i>poulet Rôtie</i> Steack de thon
Légumes Accompagnement	<i>Courgette à la persillade</i> Nouilles aux légumes Frites	<i>carotte</i> riz Frites	<i>cordail de</i> Boulgour Pomme sautées	Gratin de Poireaux Lentilles Frites	Cote de blette Spicy Potatos Frites
Laitage	Camembert <i>Yaourt Sucré</i> Gervita Aux Fruits <i>Activia aromatisé</i>	Comté <i>Fromage Blanc</i> Danone fruit rouge bio nature	Chèvre Yaourt nature Yaourt à la Grecque <i>Gervita aux fruits</i>	Carre de l'est <i>Activia Nature</i> Taillefine aux Fruits <i>bio aux fruits</i>	Emmental Yaourt Aromatisé Petit encas fruits rouges <i>Fromage Blanc aux fruits</i>
Desserts	Tarte Coco Crème dessert Vanille <i>Fruits de saison</i>	Tarte Tatin Croisillon abricots Fruits de saison	Tarte Bourdalou Mousse au chocolat Fruits de saison	Assiette de fruits Mille Feuille Fruits de saison	Crêpe à l'orange Pomme au four Fruits de saison

le menu conseillé par le chef est en Italique