

Lycée Teilhard de Chardin
Menu Semaine du 15 au 19 Mai 2017



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'Œuvres	Salade Boulgour à la grecque <i>Carotte Râpée maison</i> Concombre Salami	Salade Piémontaise Lentille au Thon <i>Salade de Tomate</i> Cervelas	Salade Strasbourgeoise Carotte Emmental <i>Penné au surimi</i> Jambon	Salade d'endive au jambon et betteraves Choux Aux Amandes <i>Salade d'aubergine</i> Rillettes de Porc	<i>Haricots verts au soja</i> Concombre à la crème Salade Riz Niçoise Mortadelle
Viande/Poisson	<i>frand fromage</i> cheeken wings Sauté de porc au paprika	merguez Croque Monsieur <i>bollette de bœuf</i>	Colin Pane cote porc <i>emancee volaille</i>	tarte oignon <i>bollette de bœuf</i>	Saucisse de Francfort <i>grille</i> Dos de cabillaud
Légumes Accompagnement	<i>Choux fleur</i> Riz Frites	<i>Petits pois carotte</i> Purée Frites	<i>chou bruxelles</i> Pomme sautées Frites	<i>ratatouille</i> Semoule Frites	<i>Choux fleur</i> bourgol Frites
Laitage	Camembert <i>Yaourt Sucré</i> Gervita Aux Fruits <i>Activia aromatisé</i>	Comté <i>Fromage Blanc</i> Danone fruit rouge <i>Activia nature</i>	Chèvre Yaourt nature Yaourt à la Grecque <i>Gervita aux fruits</i>	Carre de l'est <i>Activia Nature</i> Taillefine aux Fruits Bulgy aux fruits	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 aux Pommes <i>Compote maison</i> Fruits de saison	Tarte Bourdalouse Mousse au chocolat <i>Fruits de saison</i>	Tarte Chocolat <i>Panacota</i> Fruits de saison	Tarte Tatin <i>Fromage blanc au coulis de</i> Fruits de saison

le menu conseillé par le chef est en Italique