


Semaine n°12 : Du 18 au 22 mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Salade Marco Polo	Duo de carottes et celeri remoulade		Tomates persillées	Taboulé orientale
	Jambon chaud grillé sauce madère	Rougail de saucisse		Pâtes à la carbonara	Medaillon de merlu façon méditerranéenne
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Printanière de légumes	Frites			Poêlée d' haricots plats et tomates
	Yaourt brassé Fromagerie MAURICE	Smoothie de fruits			Compote de pomme à la vanille
 PRODUIT LAITIER	Roulé à la confiture			Yaourt flan à la vanille	
 DESSERT					

P.A. n°3

 Circuits courts  Produits locaux  M maison  B bio  A Alternatif  R  

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou rouge aux pommes	Salade gauloise		Tomates persillées	Oeuf dur à la russe
	Salade Marco Polo	Salade de lentilles		Celeri remoulade moutarde à l'ancienne Salade de riz ananas et maïs	Comcombres sauce yaourt
Plats	Saucisson sec	Quiche lorraine		Quenelle de volaille à la crème	Taboulé au poulet
	Filet de lieu noir frais cuisiné	Rougail de saucisse		Pâtes à la carbonara	Medallions de merlu façon mediterranéen
	Boulettes de boeuf sauce provençale	Curry de poisson		Purée de légumes verts	Raviolis de volaille
	Printanière de légumes	Duo de carottes jaunes et oranges		Pâtes	Poêlée haricots plats et tomates
Légumes & co	Semoule aux épices	Pommes de terres fries		Fromage ail et fines herbes ou noix	Riz aux poivrons
	Brie	Bar à yaourt aromatisé			Yaourt nature sucré
Dessert & co	Mur de fruit	Mur de fruit		Mur de fruit	Mur de fruit
	Compote de peche sur coulis framboise	Smoothie framboise banane		Compote pomme à la vanille	Milshake café
	Assortiment de pots desserts	Entremet au citron		Fromage frais aux fruits	Pommes au four
	Ile flottante	Tarte aux pommes		Riz au lait sauce caramel	Eclair à la vanille

Composition des plats :

Salade Marco polo : pâtes, surimi, mayonnaise / Salade gauloise : céleri branche, pomme, salade, emmental

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



LYCEE PRIVE SAINT GATIEN

Semaine 12 : Du 18 au 22 mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeu	Vendredi
Salad'bar	Chou rouge aux pommes Salade verte Salade Marco Polo Salade haricots verts et tomates	Salade Gauloise Salade iceberg Salade de lentille et pomme de terre Chou fleur à la grecque		Salade verte Tomates persillées Céleri remoulade à l'ancienne salade de riz ananas maïs	Salade de céleri remoulade Salade verte aux croutons concombres sauce yaourt Taboulé au poulet et légumes verts
Entrées	Verrine Tomate et feta Saucisson sec	Quiche Lorraine Verrine au chèvre mariné		Mini sandwich fromage frais bacon Rillettes de porc	Œuf dur à la russe Cake au légumes du soleil
Plat traditionnels	Filet de lieu noir frais Cuisiné	Rougail de saucisse		Quenelles de volaille sauce champignons	Medaillons de merlu façon méditerranéenne
	Boulettes de bœuf sauce provençale	Curry de poisson		Pâtes à la carbonara	Ravioles de volaille
	Printanière de légumes Semoule aux épices	Duo de carottes Frites		Purée de légumes verts Pâtes	Poêlée haricots plats et tomates Riz aux poivrons
Plat snack avec salade verte ou légumes	Box de tortelloni, crème tomate	Bruschetta au jambon et à la mozzarella		Baguette au poulet pomme de terre eau curry	Quiche à la tomate et au chèvre
Les produits Laitiers	Bar à fromages Bar à yaourts Mur de fruit	Bar à fromages Bar à yaourts Mur de fruit		Bar à fromages Bar à yaourts Mur de fruit	Bar à fromages Bar à yaourts Mur de fruit
Les desserts	Compote de pêche et coulis Panaché de pots desserts	Smoothie framboise banane Entremet au citron		Compote de pomme à la vanille Fromage frais aux fruits	Pommes au four spéculoos Eclair à la vanille
	Ile flottante	Tarte aux pommes		Riz au lait sur sauce caramel ou chocolat	

