



LYCEE DUPUY-DE-LÔME - LORIENT

MENU

du Lundi 02 Mars 2020
au Vendredi 06 Mars 2020



	Déjeuner	Dîner
Lundi 02 Mars	Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Potage ou Pizza royale ou Œufs mimosa ou Salade fraîcheur Paupiette de veau moutarde à l'ancienne ou Poisson du jour Tortis bio Julienne de légumes Yaourt ou Fromage Eclair au chocolat / vanille ou Salade de fruits ou Fruit ou Compote bio meringuée	Pâté de foie Chipolatas au four Céréales à l'indienne Piperade Yaourt ou Fromage Crêmos spéculoos ou Fruit
Mardi 03 Mars	Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Potage ou Mousson de canard ou Salade grecque ou Salade hivernale Goulasch de bœuf paprika ou Poisson du jour Haricots beurre Semoule Yaourt ou Fromage Île flottante ou Entremet chocolat ou Fruit ou Compote bio meringuée	Crevettes mayonnaise Omelette fromage Petits pois carottes Yaourt ou Fromage Salade de fruits exotiques ou Fruit
Mercredi 04 Mars	Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Verrine saumon / gressin ou Avocat au thon ou Cake au surimi Steak haché au poivre ou Poisson du jour Purée Carottes cuisinées Yaourt ou Fromage Far breton ou Ananas chantilly ou Fruit ou Compote bio meringuée	Salade strasbourgeoise Bruschetta bolognaise ou chèvre Salade verte Yaourt ou Fromage Chou à la crème ou Fruit
Jeudi 05 Mars	Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Potage ou Salami ou Gâteau de sardine / courgette ou Maïs / Thon / Tomate Escalope de dinde aux champignons ou Poisson du jour Frites Haricots verts Yaourt ou Fromage Glace ou Crumble aux pommes ou Fruit ou Compote bio meringuée	Assortiment de crudités Filet de poisson beurre blanc Pommes vapeur Epinards Yaourt ou Fromage Pêche melba ou Fruit
Vendredi 06 Mars	Carpaccio d'agrumes ou Carottes râpées ou Potage ou Salade Marco Polo ou Salade suisse ou Salade océane Sauté de porc au cidre ou Poisson du jour Riz Haricots beurre Yaourt ou Fromage Mousse au chocolat ou Crème brûlée ou Fruit ou Compote bio meringuée	LES SALADES <u>Salade Grecque</u> : salade, tomate, concombre, fêta, persil, vinaigrette, huile d'olive <u>Salade fraîcheur</u> : Salade, jambon, tomate, maïs, soja, vinaigrette <u>Salade strasbourgeoise</u> : Pomme de terre, Saucisse de Strasbourg, Gruyère, échalote, persil, Vinaigrette. <u>Salade Suisse</u> : salade, emmental, tomate, œuf, vinaigrette <u>Salade Marco Polo</u> : tortis multicolores, surimi, tomate, persil, estragon, citron, mayonnaise <u>Salade Océane</u> : salade, céleri, maïs, saumon fumé, tomate, persil <u>Salade Hivernale</u> : endive, maïs, raisins, pomme fruit

NB : Ce menu est susceptible de modifications selon l'approvisionnement.

La Gestionnaire,
Nathalie LE SCOLAN



Chef de cuisine : Fabrice VERNIER

La Provisseure,
Gwenaëlle DUTHOY

