


La semaine du 1/06 au 5/06, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Endives dés de bleu
- Betteraves vinaigrette
- Pamplemousse rose
- Salade verte

PLATS :

- Boeuf braisé au jus 
- Beignets de calamars
- Quinoa
- Courgettes fraîches

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Salade de fruits
- Riz au lait maison
- Tarte aux pommes maison

MARDI

ENTRÉES :

- Choux chinois sauce aigre douce
- Terrine de la ferme
- Coleslaw maison
- Salade composée

PLATS :

- Brandade de poisson maison
- Jambon à la provençale
- Torti
- Tomates provençales

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :


- Fruits
- Mousse marron
- Compote
- Crumble de poires

JEUDI

ENTRÉES :

- Tomates basilic oignons
- Carottes râpées
- Pastèque
- Mais olives noires tomates

PLATS :

- Merguez de la ferme
- Oeufs béchamel
- Riz
- Piperade de légumes 

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :


- Fruits
- Ananas au sirop
- Tartelette aux fruits
- Liégeois vanille

VENDREDI

ENTRÉES :

- Choux rouge vinaigrette
- Melon
- Courgettes dés de feta
- Salade verte

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage 
- Saucisson cuit de la ferme
- Pommes vapeur
- Ratatouille maison

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

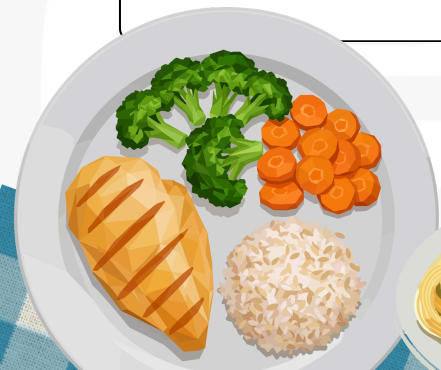
DESSERTS :

- Fruits
- Compote
- Beignets au chocolat

***Nous privilégions des produits frais, locaux et préparés sur place par notre équipe.**

Sélection du chef 

LYCÉE



La semaine du 8/06 au 12/06, le chef vous propose

LUNDI

ENTRÉES :

- Taboulé maison
- Coeurs de palmiers maïs thon
- Salade verte

PLATS :

- Palette de porc à la diable
- Gratin de poissons
- Semoule à l'oriental
- Choux fleurs persillés

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Beignets au chocolat
- Pommes rôties au four
- Salade de fruits

MARDI

ENTRÉES :

- Pâté en croûte
- Salade composée
- Salade de concombre
- Pastèque

PLATS :

- Chiken wings locaux
- Omelette fromagère
- Spaghettis
- Fondue de poireaux

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Bugnes
- Choux pâtisseries
- Compote

JEUDI

ENTRÉES :

- Gaspacho maison
- Melon
- Salade verte
- Charcuterie de la ferme

PLATS :

- Quenelles nature des Dombes
- Nuggets de volaille local
- Riz
- Haricots verts persillés

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Flan vanille
- Roulé maison
- Fruits au sirop

VENDREDI

ENTRÉES :

- Lentilles sauce au miel
- Salade vitaminée
- Salade verte
- Surimi mayonnaise

PLATS :

- Poisson frais selon arrivage
- Feuilleté hot-dog
- Purée maison
- Côtes de blettes

PRODUITS LAITIERS :

- Buffet de fromages
- Buffet de yaourts

DESSERTS :

- Fruits
- Salade de fruits
- Mousse fraise
- Liégeois

*Nous privilégions des produits frais, locaux et préparés sur place par notre équipe.

Sélection du chef

LYCÉE

