

MENU LYCEE LOUIS LACHENAL

	lundi 10 fevrier 2025	Mardi 11 fevrier2025	Mercredi 12 fevrier 2025	Jeudi 13 fevrier 2025	Vendredi 14 fevrier 2025
MIDI	Potage potimarron et châtaigne Salade verte thon et croutons	Salami Salade Lyonnaise	Creme de bettrave noisette Salade verte	Salade facon Nicoise Céleris pomme noix	Capuccino de lentilles Salade aux deux endives
	<i>Escalope de dinde à la viennoise</i> <i>Poisson pané</i> <i>Carottes fondues au beurre</i> <i>Haricot coco sauce tomate</i>	<i>Marmite de beuf</i> <i>Paupiette de saumon</i> <i>Epinard branche béchamel</i> <i>Pommes de terre de risollées</i>	<i>Boulette de veau à la bordelaise</i> <i>Cœur de merlu</i> <i>Ratatouille</i> <i>Coquillettes</i>	<i>Lieu noir aux petits legumes</i> <i>Roti de porc au jus</i> <i>Chou braisé</i> <i>Riz Pilaf</i>	<i>Omelette au fromage</i> <i>Poelée tajine de legumes</i> <i>Boulgour tajine de legumes</i>
	<i>Yaourt aux fruits</i> <i>Saint Marcellin</i>	<i>Yaourt</i> <i>fromage</i>	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt nature et sucré</i> <i>assortiment de fromage</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>
	<i>Bûgnes</i>	<i>Liegeois à la vanille</i>	<i>tarte aux pommes</i>	<i>Fruits de saison</i>	<i>Smoothie lait banane miel</i> <i>Abricots au sirop arlequin</i> <i>Pomme</i>
SOIR	Salade verte composée	Tarte aux oignons	Terrine de campagne à l'ancienne	Pamplemousse	Œufs durs mayonnaise
	<i>Nuggets vegetal</i> <i>Gratin dauphinois</i>	<i>Saucisse montbeliarde</i> <i>Brocoli au beurre et ail</i>	<i>Lieu noir</i> <i>Polenta crémeuse</i>	<i>spaghetti au saumon</i>	<i>Couscous maison</i>
	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Assortiment fromage savoir</i>	<i>Yaourt nature</i>	<i>Assortiment fromage savoir</i>
	<i>Corbeille de fruits de saison</i>	<i>Creme dessert praliné</i>	<i>Ananas</i>	<i>Brownie</i>	<i>Orange</i>