



Lycée Teilhard de Chardin
Menu Semaine du 15 au 19 Octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'Œuvres	Salade Boulgour à la Grecque <i>Carotte Râpée Maison</i> Concombre Salami	Céleri rémoulade salade de choux rouge <i>Tomate à l'antiboise</i> Jambon Blanc	<i>Salade D'endive Jambon</i> Pâte aux surimis Tomate Pâté en croute	Salade Piémontaise Lentille à la tomate <i>Salade verte</i> Jambon Cru	<i>Haricots verts au Soja</i> Riz Niçois Concombre à la crème Mortadelle
Viande/Poisson	Raviolis <i>Escalope de dinde</i> <i>Filet de Haddock</i>	Feuilleté au fromage <i>Goulasch de Bœuf à la Hongroise</i> Grillade	Chicken wings Pizza Royale <i>Grillade</i>	Merguez Cordon Bleu <i>Pavé de saumon</i>	Cervelas Obernois <i>Steak Haché</i> Filet de merlu blanc
Légumes Accompagnement	<i>Julienne de légumes</i> Spaghetti Frites	<i>Petit Pois carottes</i> Semoule Frites	<i>Choux Fleur /Brocolis</i> Pommes vapeur Frites	<i>Cote de Blette</i> Purée de Carotte Frites	<i>Haricots Verts</i> Riz Frites
Laitage	Comté Yaourt nature Petit encas fruits rouges Activia aromatisé	Camembert Yaourt Sucré <i>Yaourt à la Grecque</i> Activia nature	Emmental Yaourt Aromatisé Taille fine aux Fruits Fromage Blanc aux fruits	Carré de l'est Activia Nature <i>Danone fruit rouge</i> Gervita aux fruits	Kiri <i>Fromage Blanc</i> Gervita Aux Fruits Bulgy aux fruits
Desserts	Entremet Poire caramel <i>Ananas</i> Fruits de saison	Tarte Citron <i>Pastèque</i> Fruits de saison	Tarte Tropicane <i>Melon</i> Fruits de saison	Tarte aux pommes <i>Salade de Fruits</i> Fruits de saison	<i>Crème Brulée Maison</i> <i>Pomme au Four</i> Fruits de saison

le menu conseillé par le chef est en Italique