



Lycée Teilhard de Chardin  
Menu Semaine du 01 au 05 Octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Hors d'Œuvres</b>	Salade de blé à la provençale Haricots en salade <i>Méli Melo de crudités</i> Museau de porc	Salade Feta Piémontaise <i>Tomate en salade</i> Jambon Sec	Taboulé Pomme de terre avocat <i>Salade endive pomme verte</i> Chorizo	<i>Lentille au thon</i> Tomate mozzarella Concombre à la crème Cervelas	Salade Strasbourgeoise <i>Carotte râpée</i> Salade Grecque Jambon blanc
<b>Viande/Poisson</b>	<i>Jambon Grille</i> Escalope Viennoise <b>Sauté de porc au paprika</b>	Omelette Croque Monsieur <i>Poitrine de veau farcie</i>	Colin Pane <b>Pizza royale</b> <i>Grillade</i>	Crêpe fromage Cordon Bleu <b>Sauté de Bœuf</b>	Saucisse de Francfort <b>Cuisse de poulet Rôtie</b> Dos de cabillaud
<b>Légumes Accompagnement</b>	<i>Choux fleur/ Brocolis</i> Purée Frites	<i>Brunoise de légumes</i> Pâtes Frites	<i>Julienne</i> Riz Frites	<i>Petit pois Carottes</i> Semoule Frites	<b><i>Épinard à la crèmes</i></b> Pommes sautées Frites
<b>Laitage</b>	Chèvre <i>Activia Nature</i> Gervita aux fruits Bulgy aux fruits	Kiri Fromage Blanc <i>Danone fruit rouge</i> Yaourt Bio	Emmental <i>Yaourt Aromatisé</i> Petit encas fraise Gervita aux fruits	Comté Yaourt Sucrée <i>recette crémeuse</i> Fromage blanc aux fruits	Vache qui Rit Yaourt nature Gervita Aux Fruits <i>Taille fine aux Fruits</i>
<b>Desserts</b>	Choux Vanille <i>Ananas Bio</i> Fruits de saison	Entremet Poire Caramel <i>Pastèque</i> Fruits de saison	Tarte au citron Meringue <i>Melon</i> Fruits de saison	Tarte Tropézienne <i>Salade de fruits frais</i> Fruits de saison	Paris Brest <i>Pomme au four</i> Fruits de saison

le menu conseillé par le chef est en Italique