



Lycée Teilhard de Chardin
Menu Semaine du 08 au 12 octobre 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'Œuvres	Salade Boulgour à la Carotte Râpée Maison Concombre Salami	Céleri rémoulade salade de choux rouge Tomate à l'antiboise Jambon Blanc	Salade D'endive Jambon Pâte aux surimis Tomate Pâté en crouste	Salade Piémontaise Lentille à la tomate Salade verte Jambon Cru	Haricots verts au Soja Riz Niçois Concombre à la crème Mortadelle
Viande/Poisson	Merguez <i>Roti De porc</i> Steak Haché	Cote de porc <i>Suprême de volaille</i> <i>filet de poisson</i>	Jambon Grillé Wings de poulet <i>Bavette de bœuf</i>	cordon bleu <i>Croque Monsieur</i> Magret de canard	Omelette <i>Quenelle</i> filet de poisson
Légumes Accompagnement	<i>Choux fleur</i> Spaghetti Frites	Brocolis riz Frites	<i>printanier de légumes</i> Purée Frites	<i>Ratatouille</i> pate Frites	<i>Epinard</i> Semoule Frites
Laitage	Emmental Yaourt Sucré Gervita Aux Fruits <i>Activia aromatisé</i>	<i>Comté</i> Fromage Blanc Danone fruit rouge Activia nature	Vache qui rit Yaourt nature Yaourt à la Grecque Gervita aux fruits	Carré de l'Est <i>Activia Nature</i> Taille fine aux Fruits Bulgy aux fruits	<i>Kiri</i> Yaourt Aromatisé Petit encas fruits rouges Fromage Blanc aux fruits
Desserts	Mouse au chocolat <i>tarte aux poire</i> Fruits de saison	Muffin double chocolats <i>Pomme</i> Fruits de saison	Flan <i>Ananas Bio</i> Fruits de saison	Crème brûlée Muffin double chocolats <i>Fruits de saison</i>	bavarois au chocolat <i>Pomme au four</i> Salade de fruits

le menu conseillé par le chef est en Italique