



Semaine du 14 au 18 OCTOBRE, le chef vous propose :

LA SEMAINE DU GOÛT EN COULEURS !

MENU LYCEE

AUJOURD'HUI, C'EST ORANGE

AUJOURD'HUI, VIVE LE VERT !

AUJOURD'HUI, ON OSE LE ROSE

AUJOURD'HUI, MANGEONS VIOLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VELOUTE DE LENTILLES CORAIL  SURIMI MAYONNAISE	TARTE AUX POIREAUX  CONCOMBRES EN VINAIGRETTE 	SAUCISSON DE LA FERME  SALADE COMPOSEE	PAMPLEMOUSSE HOUMOUS DE BETTERAVE 	SALADE DE BETTERAVES SALADE LOLLO ROSSA 
PARMENTIER DE COURGE AU BŒUF 	BOULETTES DE BŒUF SAUCE SALSA VERDE LASAGNES AUX EPINARDS 	CORDON BLEU FRAIS DE DOMBES DISTRIBUTION  QUICHE AU FROMAGE	JAMBON BRAISE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTE ROSE	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE, SAUCE ECHALOTE OIGNON ROUGE  CHILI CON CARNE 
PARMENTIER DE COURGE AU POISSON 	HARICOTS VERTS PUREE DE PETIT POIS 	POMMES SAUTEES  BROCOLIS A L'AIL	PUREE DE CELERI ROSE MAISON  RIZ ROSE 	HARICOTS ROUGES CHOU ROUGE BRAISE 
FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 	FROMAGE LAITAGE ET YAOURT DE LA FERME 
ORANGE CAKE AUX CAROTTES MAISON 	KIWI FLAN PISTACHE	FRUIT DE SAISON LIEGEOIS	POMME PINK LADY TARTE A LA PRALINE MAISON 	RAISIN VIOLET  PRUNES QUETSCHES
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 

Veuillez noter que les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits et des conditions de livraison. Merci de votre compréhension