



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier

Semaine 12
Menus du 17 au 23 mars 2024

Diététique: options conseillées soulignées en gras



Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal <i>Au choix selon les jours</i>	Garniture	Dessert <i>Produit laitier + 1 Dessert</i>	
Lun 17	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales <u>Yaourt, Fruits</u>	<u>5 Crudités</u>	Blanquette de veau	<u>Petits légumes</u> Et Pommes de terre	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Charcuteries Paupiette de veau Risotto <u>Fruits, produits lactés</u>
Mar 18	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Yaourt, Fruits</u>	<u>5 Crudités</u>	Beignet de poisson Suprême de volaille	Riz cantonnais		<u>Crudités</u> Poulet rôti Sauce américaine Pommes sarladaises Pâtisseries
Mer 19	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre <u>Yaourt, Fruits</u>	<u>5 Crudités</u>	Bourguignon	Ratatouille Torsades		Soupe du jour Chao men bœuf <u>Fruits, produits lactés</u>
Jeu 20	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture <u>Yaourt, Fruits</u>	Pizza Crudités Macédoine jambon	Brochette de dinde Hoki pané Sauce barbecue	Frites	<u>Yaourt</u> <u>Fruits</u> Tarte aux fruits Marbré au deux chocolat	<u>Crudités</u> Emincé de dinde Aux champignons Coquillettes au basilic Pâtisseries
Ven 21	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Viennoiseries <u>Fruits</u>	Pizza Crudités Macédoine jambon	Beignet de poisson	Printanière de légumes		Dimanche 23 Crêpes au fromage Côte de porc Gratin de pomme de terre Entremet poire caramel
<u>Visa du Proviseur</u>				<u>Visa du Gestionnaire</u>		

Les Menus seront susceptibles d'être modifiés selon les arrivages des denrées, en cas de ruptures des stocks ou (pour les légumes) en cas d'intempéries.