

Menu Lycée Joffre
Du 9 mars 2020 au 13 mars 2020

		lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner Joffre				
Déjeuner	Entrée	<i>Pamplemousse au sucre</i>	<i>Betterave à la gauloise</i>	<i>Salade verte oeuf dur</i>	<i>Pamplemousse au sucre</i>	<i>Haricots verts sauce pistou</i>
		<i>Céleri rémoulade</i>	<i>Salade d endives</i>	<i>Rosette beurre</i>	<i>Coleslaw maison</i>	<i>Pomme de terre et crevettes au curry</i>
		<i>PATE CROUTE</i>	<i>Radis sel</i>		<i>Feuilleté au fromage</i>	<i>Salade de pâte au jambon</i>
	Plat principal	<i>Saucisse de Toulouse rôtie</i>	<i>Paupiette de veau sauce vin blanc</i>	<i>Lasagne à la provençale</i>	<i>Blanc de poulet au cidre</i>	<i>Filet de poisson meunière</i>
		<i>Pané de petits légumes végétal</i>	<i>Omelette au fromage</i>	<i>Boulettes de boeuf forestière</i>	<i>Steak de blé aux épinards</i>	<i>Nuggets végétal</i>
	Accompagnement	<i>Carotte et chou vert</i>	<i>Chou fleur a la cboulette</i>	<i>Brocoli a l huile d'olive</i>	<i>Flageolets au jus</i>	<i>Riz à l'orientale</i>
		<i>Purée de pomme de terre mousseline</i>	<i>Blé aux petits légumes</i>	<i>Macaronis au beurre</i>	<i>Haricots verts crème d'ail</i>	<i>Poêlée villageoise</i>
	Fromage	<i>Yaourt Nature Sucre de Canne</i>				
		<i>Comté portion</i>	<i>Saint nectaire portion</i>	<i>Brie portion</i>	<i>syphide au bleu</i>	<i>Cantal portion</i>
	Dessert	<i>Corbeille de fruits hiver</i>				
		<i>Compote pomme banane</i>	<i>Eclair vanille</i>	<i>Ananas frais</i>	<i>PARIS BREST</i>	<i>Muffin pépites de chocolat</i>
		<i>Perle de lait noix de coco</i>	<i>Cocktail de fruits</i>	<i>Riz au lait</i>	<i>Crème dessert pistache</i>	
Dîner	Entrée	<i>Pâté de campagne</i>	<i>Potage de légumes</i>	<i>Potage de légumes</i>	<i>Potage de légumes</i>	<i>Potage de légumes</i>
		<i>Frisée au chèvre</i>	<i>Salade niçoise</i>	<i>Crudités au bleu</i>	<i>Tomates sauce pistou</i>	
	Plat principal	<i>Recette végétarienne</i>				
		<i>Cordon bleu sauce tomate</i>	<i>Hachis parmentier maison</i>	<i>ROTI DE PORC A L'ORANGE</i>	<i>tartiflette maison</i>	
	Accompagnement	<i>Poêlée campagnarde</i>	<i>Céleris sautés</i>	<i>Poêlée chinoise sauce aigre-doux</i>	<i>Julienne de légumes</i>	<i>Poêlée Arlésienne</i>
	Fromage	<i>Yaourt Nature Sucre de Canne</i>				
	Dessert	<i>Corbeille de fruits hiver</i>				
<i>Chausson aux pommes</i>		<i>Crème dessert vanille</i>	<i>Tartelette chocolats blanc</i>	<i>Yaourt à la Grecque Framboise</i>	<i>Compote de pomme</i>	