Menus de la semaine

DU 20/02/2017 AU 24/02/2017

Lundi 20 Février

Entrées :

Chou râpé, cœurs de palmier et surimi
Tomates et fromage frais
Pomelos

Plats de Résistance :

Cari de poulet fumé aux pommes de terre
Steak de bœuf grillé
Omelette aux olives

Accompagnements :

Riz – Haricots blancs – Sauce piment
Gratin dauphinois

Desserts :

Fruits de saison
Abricots oreillons au sirop
Yaourt brassé aromatisé
Fromage fondu et biscuit

Mardi 21 Février

Entrées :

Salade verte, pommes et melon
Salsifis et artichaut persillé
Pizza champignon et fromage

Plats de Résistance :

Boulette d'agneau aux olives
Sauce de thon
Rougail boucané

Accompagnements :

Riz – Pois du Cap – Rougail aubergines
Gratin de citrouilles et salsifis

Desserts :

Banane
Tome noire
Yaourt nature sucré
Gâteau

Jeudi 23 Février

Entrées :

Carottes râpées et concombre
Betterave, haricots jaunes et œuf
Gratin de chou-fleur

Plats de Résistance :

Civet de canard
Poisson au combava
Cari de porc aux légumes

Accompagnements :

Riz –Flageolet– Sauce citrons
Pâtes aux légumes

Desserts :

Fruits de saison
Chemin de fer
Camembert
Crème dessert

Vendredi 24 Février

Entrées :

Salade verte, pomme et raisin
Endives et noix
Crêpe au fromage

Plats de Résistance :

Paupiettes de veau
Rôti de dindonneau
Morue à l'aubergine

Accompagnements :

Riz –Haricots rouges – Sauce piments
Haricots verts sautées à l'ail
Pommes noisette

Desserts :

Fruits de saison
Yaourt aromatisé
Compote de pommes

Le Lycée de Bois d'Olive vous souhaite un bon appétit S.08