Menus de la semaine

DU 27/02/2017 AU 03/03/2017

Lundi 27 Février

Entrées :

Salade verte et surimi
Salade de pommes de terre
Friands à la viande (volaille)

Plats de Résistance :

Steak de poulet
Bœuf marengo
Omelette aux fines herbes

Accompagnements :

Riz – Petits pois – Rougail tomates
Purée de pommes de terre et carottes

Desserts :

Fruits de saison
Pêche au sirop
Yaourt brassé vanille
Brie

Mardi 28 Février

Entrées :

Concombre au fromage blanc
Tomate, tome noire et croûtons
Asperges et chouchous

Plats de Résistance :

Cabri au colombo et pommes de terre
Poisson rôti sauce aigre douce
Cordon bleu
Raviolis volaille gratiné

Accompagnements :

Riz – Pois du Cap – Sauce piment
Ratatouille de légumes

Desserts :

Fruits de saison
Fromage blanc aux fruits
Biscuits
Compote de pommes

Jeudi 2 Mars

Entrées :

Salade composée
Achard de papaye
Crêpe au jambon

Plats de Résistance :

Poulet au lait de coco
Rougail d'œufs au combava
Boulettes de bœuf à l'oriental

Accompagnements :

Riz – Haricots rouges– Rougail tomates
Fricassé de brèdes et chouchous
Semoule et légumes

Desserts :

Banane
Fruits au sirop
Yaourt nature sucré
Bonbon miel

Vendredi 3 Mars

Entrées :

Salade composée
Salade russe
Thon et maïs

Plats de Résistance :

Paupiettes de dinde
Rôti porc à la créole
Filet de poisson pané

Accompagnements :

Riz – Lentilles – Sauce concombre
Jardinière de légumes
Pommes sautées

Desserts :

Fruits de saison
Yaourt brassé aromatisé
Flan vanille
Glace

Le Lycée de Bois d'Olive vous souhaite un bon appétit 8.09