

Menus de la semaine

DU 20/11/2017 AU 24/11/2017



LUNDI 20 NOVEMBRE

Entrées :

*Chou rouge râpé et pommes
Carottes râpées et tomates
Pomelos rosé*

Plats de Résistance :

*Carry de porc
Sauté de dinde à la vanille
Œufs brouillés à la créole*

Accompagnements :

*Fricassé de brèdes et chouchous
Riz - Pois du Cap - Sauce piments*

Desserts :

*Pomme Pink Lady
Raisin rosé
Fromage blanc aux fruits*

MARDI 21 NOVEMBRE

Entrées :

*Tomates et olives vertes
Betterave et haricots verts
Salade de pommes de terre*

Plats de Résistance :

*Sauce de thon massalé
Paupiette de veau
Poulet aux légumes*

Accompagnements :

*Riz - Lentilles - Sauce citron
Sauté de choux fleurs et brocolis*

Desserts :

*Orange
Compote de pomme-banane
Yaourt sucré*

JEUDI 23 NOVEMBRE

Entrées :

*Carottes aux agrumes
Tomates, emmental et basilic
Salade chinoise*

Plats de Résistance :

*Riz cantonnais au porc
Riz cantonnais au poisson
Steak de poulet grillé*

Accompagnements :

*Riz - Haricots blancs - Rougail
aubergine
Grazin de citrouilles
Rougail Dakatine*

Desserts :

*Banane bio
Yaourt aux fruits
Notre Dame de la Paix
Sorbet*



VENDREDI 24 NOVEMBRE

Entrées :

*Courgettes râpées
Chou rouge râpé et croûtons
Feuilleté au fromage*

Plats de Résistance :

*Carry de poulet aux champignons
Bœuf chouchous et pommes de terre
Filet de poisson pané*

Accompagnements :

*Riz - Lentilles - Sauce concombre
Jardinière de légumes
Pommes sautées*

Desserts :

*Papaye
Kiwi
Yaourt aromatisé*



Le Lycée de Bois d'Olive vous souhaite un bon appétit 8.47