Menus de la semaine

DU 22/03/2021 AU 26/03/2021

LUNDI 22 MARS

Entrées :

Chou vert râpé, pomme
Tomates et courgettes râpées
Macédoine mayonnaise

Plats de Résistance :

Cari de porc Péï au massalé
Suprême de Poulet sauce forestière
Filet de dorade grillé à la sauce tomate
Steak de poisson sauce tomate

Accompagnements :

Riz-Pois du Cap-Sauce piments rouges
Mixité de légumes

Desserts :

Banane Bio, Pomme
Yaourt nature
Yaourt velouté fruix
Eclair à la vanille

MARDI 23 MARS

Entrées :

Endives, Tomates et cerneaux de noix
Feuilleté au fromage
Carottes et olives vertes

Plats de Résistance :

Cari bœuf Péï au calebasse
Cari poulet
Œufs brouillés au curry

Accompagnements :

Riz - Haricots blancs - Rougail z'évis
Torsades au beurre
Duo de chou-fleur et brocolis

Desserts :

Pastèque /Prune rouge
Compote pomme-ananas
Edam
Yaourt nature sucré

JEUDI 25 MARS

Entrées :

Chou bicolore et olives noires
Concombre à la menthe
Salade niçoise

Plats de Résistance :

Cari canard Péï
Boucané Ti'Jacques
Pavé de colin sauce créole

Accompagnements :

Riz- Lentilles-Sauce citron
Courgettes sautées

Desserts :

Papaye
Pomme
Fromage blanc aromatisé
Crème dessert

VENDREDI 26 MARS

Entrées :

Carottes râpées et surimi
Salade verte, tomates et ananas

Plats de Résistance :

Paêlla aux légumes et légumineuses
Cari de pommes de terre
Rougail de saucisse tofu sauce combava

Accompagnements :

Z'embrocal aux petits pois-Rougail mangues
Daube citrouille et Chouchou

Desserts :

Ananas Victoria
Banane Bio
Yaourt brassé aux fruits
Sorbet

Le Lycée de Bois d'Olive vous souhaite un bon appétit S.12/ En jaune le Menu conseillé