



Lycée des Métiers ROLAND GARROS

Menus restauration scolaire du 22 au 26 avril 2024

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Feuilleté au fromage Salade thon/ maïs</p> <p>Cordon bleu Poisson à la bordelaise</p> <p>Tortis Brocolis à la crème</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Compote</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade tomate oignon rouge Saucisson / beurre</p> <p>Saucisse de Toulouse Merlu sauce pesto</p> <p>Purée de pomme de terre Endives braisées</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Donut's</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade verte Quiche fromage maison</p> <p>Cuisse de poulet rôti Crousti - fromage</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Poires au chocolat</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade perles marines Œuf dur mayonnaise</p> <p>Rôti de porc au jus Colin façon papillote</p> <p>Lentilles à la dijonnaise Haricots verts</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Flan pâtissier maison</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Carottes râpées Pâté de campagne</p> <p>Blanquette de veau Filet de hoki sauce océane</p> <p>Pommes noisette Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Fruits frais</p>
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Escalope de dinde aux champignons</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Colin aux céréales</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Riz au lait maison</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Avocats vinaigrette</p> <p>Spaghetti bolognaise</p> <p>Glace</p> <p>Fruits frais</p>	<p>Salade de crudités</p> <p>Tajines de légumes au miel et épices</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Salade de fruits</p>	

Pour un repas équilibré nous vous conseillons de choisir un plat dans chaque famille de produits

● Crudités ou fruits frais ● Protéines ● Féculents ● Légumes ou fruits cuits ● Laitages ● fait maison

Ce menu est à titre indicatif, il peut être modifié à tout moment.

La gestionnaire F. EL ALLAM

La Provisoire K.DUFOUR



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UNE BONNE JOURNEE ET UN BON APPETIT

