

Lycée Evariste Galois - NOISY LE GRAND

Menus du 8 au 12 Octobre 2018

Chronique Culinaire :

Tartine de butternut, houmous et chips de légumes

Tère Rencontre Du Goût
le Végétarien

DU **Végé**
POUR CHANGER ?

Semaine 2 du PA	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées au choix	Butternut à l'échalote Chou rouge Raisin Frisée Cardons	Velouté de Potiron Carottes Rappées vinaigrette Terrine de lentilles et amandes sauce bulgare	Tarte carotte-coco & son pesto Tomates Vinaigrette Salade de Riz	Oeufs Mayonnaise Chou Fleur Vinaigrette Concombre et Maïs	Macédoine Surimi Salade de Chou Blanc Tartine de Butternut, Houmous et chips de Légumes
Plats au choix	Escalope de Dinde au Paprika Omelette Portugaise Végétarienne	Bolognaise Raie aux câpres	Cuise de Poulet Merlu à l'Aneth	Emincé de Porc à la Diable Fish 'n Chips (Floki Pané)	Marée du Jour Veau Marengo
Garnitures au choix	Purée de pomme de terre Brocolis	Spaghettis Chou Fleur au Curry	Lentilles Vertes Purée de Celeri	Frites Jardinière de Légumes	Riz Pilaf Petits Pois aux Oignons
Fromage et Laitage	Fromages & Laitages (1 au choix)	Fromages & Laitages (1 au choix)	Fromages & Laitages (1 au choix)	Fromages & Laitages (1 au choix)	Fromages & Laitages (1 au choix)
Dessert	Fruits de Saison Crème Vanille Donut's Sucre	Compote pomme banane Fruits de Saison Yaourt aux Fruits	Fruits de Saison Fromage Blanc Marron Poire pochée sauce chocolat	Cake au Zeste d'Orange et Choco Compote de fruits Fruits de saison	Fruits de Saison Cocktail de Fruits Liegeois Chocolat

Menus arrêtés sous réserve de modifications éventuelles dues aux approvisionnements et impératifs du marché. Un poisson nature est disponible chaque jour

Le menu surligné en orange est conforme à la réglementation nutrition et conseillé par le diététicien

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.

Menus sous réserve de modifications dues aux approvisionnements.