



Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

8 novembre

au

12 novembre 2021

DÉJEUNER

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
Entrées	salade de hareng mortadelle	rilette sur toast lentilles echalottes	carotte rapés piemontaise	oeuf dur mayonnaise radis croque en sel	betterave mousse de chèvre salade composé
Entrée chaude	potage du moment	tarte à l'oignon	potage du moment	crepe au jambon	potage du moment
Poisson	poisson beurre blanc	peche du jour	pavé de merlu aux herbes	pavé de cabillaud au curry	filet de lieu noir
Mijoté	poté de légumes (végétarien)	sauté de volaille aux poivrons	emincé de veau marengo	pilon de poulet à la coriandre	paupiette de veau champignons
Grillade	saucisse fumé	omelettes aux herbes	bavette à l'echalotte	rond de gite sauce poivre	gratin de crozet carbonara
Accompagnements	blé aux oignons carottes roties	polenta cremeuse panais rotis	pates haricot beurre persillés	boulgour tomate gratin de choux fleur	riz pilaff fland de légumes
Laitages					
	corbeille de fruit de saison	corbeille de fruit de saison	corbeille de fruit de saison	corbeille de fruit de saison	corbeille de fruit de saison
Desserts	tarte quetshe ananas roti	mousse au chocolat creme dessert	poire poche au vin yaourt au fruit	beignet pomme compote de fruit	yaourt ferme de sigy banane amande efilées

DÎNER

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
Entrée	soupe de légume	friand aux fromage	soupe de légumes	salade composé	
Plat	hachis parmentier	cuisse de poulet yassa	hot dog	boulette d'agneau napolitaine	
Accompagnement	salade verte	riz safrané/petit pois carotte	frites	haricots coco	
Dessert	crème dessert	pomme au four	yaourt au fruit	dessert du chef	

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.



Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

15 novembre

au

19 novembre 2021

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	carotte rapées taboulé oriental	emincé de choux blanc radis au beurre	piémontaise cervelas vinaigrettes	salade aux croutons salade d'endive au noix	salade de blé composé macédoine de légumes
Entrée chaude	potage du moment	tarte chevre tomate	soupe de poireaux	feuilleté fromage	potage du moment
Poisson	dos de lieu citronné	filet de loup aux agrumes	poisson pané	marée du jour	filet de cabillaud aux herbes
Mijoté	emincé de porc asiatique	boeuf bourguignon	Dhal de légumes au curry	boulette de boeuf napolitaine	emincé de volaille au curry lait coco
Grillade	cuisse de pintade roties	saucisse fumée	cordons bleus	andouillette moutarde	bavette de flanchet
Accompagnements	POMME SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES	BOULGOUR AUX ÉPICES DOUCES TIAN DE LÉGUMES DE SAISON	RIZ haricots verts	PÂTES AU BEURRE EPINARDS À LA CRÈME	BLE carottes roties
Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES, DESSERTS GOURMANDS ET 2 FROMAGES AU CHOIX CHAQUE JOUR				
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON LIÉGEOIS CHOCOLAT BANANE FAÇON SPLIT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON FLAN NAPPÉ PÊCHES RÔTIES AU MIEL	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON ILE FLOTTANTE & CRÈME ANGLAISE VERRINE DE TIRAMISU DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON YAOURT AUX FRUITS CLAFOUTIS FRUITS DE SAISON DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON MOUSSE AU CAFE SALADE DE FRUITS FRAIS

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	SALADE VERTE AUX DÈS DE FROMAGE	COLESLAW	COEURS DE PALMIER	salade composée	
Plat	escalope volaille viennoise	cordons bleus	wings de poulet	pizza du chef	
Accompagnement	quinoa/poelée de légumes	ebly/haricot beurre	pomme sautés/poelée de légumes	salade verte	
Dessert	creme dessert	fruits	dessert customisé	tiramisu	

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef gérant.



Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

22 novembre

au

26 novembre 2021

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	poireaux vinaigrette salade verte au fromage	cèleris rémoulade salade de riz	macédoine vinaigrette salade de la mer	salade coleslaw salade de pois chiche	choux fleur vinaigrettes taboulé
Entrée chaude	potage du moment	quiche lorraine	soupe du jour	crepe champignons	soupe du jour
Poisson	filet de cabillaud	filet de loup	filet de colin du jour	filet de saumon à l'aneth	marée du jour
Mijoté	sauté de porc au caramel	boule d'agneau facon tajine	aiguillettes de poulet moutarde	hamburger	daube de boeuf
Grillade	filet de dinde mariné	merguez	foie de veau au xéres	veggie burger	escalope de porc charcutière
Accompagnements	Purée de pomme de terre CAROTTES PERSILLÉES	semoule au raisin legume couscous	BLE AUX HERBES TIAN DE SAISON	frites salade verte	lentilles cuisinées Celeris à la moutarde
Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES, DESSERTS GOURMANDS ET 2 FROMAGES AU CHOIX CHAQUE JOUR				
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON SEMOULE AU LAIT ET CARMEL TARTE CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON CRUMBLE DE FRUITS BANANE CHANTILLY	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON CRÈME DESSERT PISTACHE SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON PUDDING DU CHEF ET SA CRÈME ANGLAISE PRUNEAUX A L'ORANGE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON SALADE DE FRUITS FRAIS COMPOTE DE POMMES DU CHEF

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	CHOU BLANC AU FROMAGE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	PIEMONTAISE	CAPONATA	
Plat	kebab	cordons bleus	PILON DE POULET GRILLÉS	panini	
Accompagnement	SALADE COMPOSÉE	POELEE DE LEGUMES	HARICOTS VERT PERSILLÉS	salade verte	
Dessert	YAOURT AUX FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	NAPPE CARMEL	

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.



Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

29 novembre

au

3 décembre 2021

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	carotte rapés aux citron rosette	émincé de choux rouge aux pommes rillettes de sardines sur toast	salade verte croutons taboulé du chef	champignon à la grecque céleris moutarde	poireaux vinaigrette jambon à la russe
Entrée chaude	soupe du jour	soupe du jour	soupe du jour	tarte chevre tomate	soupe du jour
Poisson	dos de cabillaud au chorizo	saumonette à la grenobloise	filet de colin	marée du jour	papillote de poisson
Mijoté	joue de boeuf aux olives	blanquette de veau	roti de porc à la moutarde	lasagne bolognaise	saucisse de toulouse grillées
Grillade	pilon de poulets rotis	travers de porc au caramel	steack hachés frais	steack de veau	omelette aux fromage
Accompagnements	riz brocolis bio	pomme de terre persillées carottes vichy	patate douce rotie fondue de poireaux	blé aux légumes salsifis rotis	pates au basilic choux fleur persillés
Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES, DESSERTS GOURMANDS ET 2 FROMAGES AU CHOIX CHAQUE JOUR				
Desserts	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON LIEGEOIS CAFE carpaccio ananas	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON CRÈME DESSERT CARAMEL COMPOTE DU CHEF ET SON BISCUIT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON YAOURT AUX FRUITS ILE FLOTTANTE	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON TARTE AUX FRUITS DU CHEF ENTREMET PISTACHE ET SON BISCUIT	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON SALADE DE FRUITS FRAIS TIRAMISU

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	SALADE VERTES AUX LARDONS	POIREAUX EN VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE COMPOSÉE	
Plat	couscous complet	Blanquette de poisson	HOT-DOG DU CHEF	quiche lorraine	
Accompagnement	semoule / leg couscous	haricot vert	POTATOES	salade verte	
Dessert	CRÊPE AU SUCRE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POMME AU FOUR	MOUSSE COCO	

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.

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du

6 décembre

au

11 décembre 2021

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	tomate mozzarella	carotte rapés a l'orange	endives au noix	salade verte crouton	salade composé
	terriner de poisson	taboulé libanais	beteraves vinaigrette	oeuf dur mayonnaise	rosette cornichon
Entrée chaude	soupe du moment	feuilleté fromage	soupe du moment	soupe du moment	feuilleté fromage
Poisson	dos de lieu noir aux agrumes	saumon papillote	pavé de colin lait coco citron vert	blanquette de poisson	maquereau vin blanc
Mijoté	Daube de boeuf	emincé de veau aux petits légumes	dhal de légumes curry coriandre	nuggets de poulet	raviole fromage
Grillade	filet de poulet marinés	bavettes de flanchet	andouillettes	saucisse de strasbourg	œuf florentine
Accompagnements	purée pdt	coquillettes	boulgour à la tomate	riz pilaff	blé aux légumes
	poelée de légumes	choux de bruxelles	panais rotis	petit pois carottes	haricot vert
Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES, DESSERTS GOURMANDS ET 2 FROMAGES AU CHOIX CHAQUE JOUR				
	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruits	corbeille de fruit	corbeille de fruit
Desserts	eclair chocolat	salambon	beignet pomme	tiramisu	salade de fruit frais
	fruit frais coupé	crepes au sucre	yaourt aux fruit	crème dessert	compote de fruit

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	salade composé	salade mexicaine	soupe du moment	feuilleté saucisse	
Plat	pizza reine	chili con carné	tagliatelles carbonara	Wrap de poulet	
Accompagnement	salade verte	riz basmati	salade verte	salade composé	
Dessert					

*