

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du 5 au 9 Septembre 2022

DÉJEUNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macedoine	* Salade de pâtes au basilic	menu végétarien	Salade nicoise	* Salade de harengs et pommes de terre
Entrée chaude	Saucisson à l'ail	* Oeufs mayonnaise	* Salade créole	Avocat au thon	Concombre façon bulgare
Poisson	Tarte méditerranéenne	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge pomme granny	Falafels sauce blanche	Tarte au chèvre et à la tomate
Mijoté	* Filet de hocki sauce citronnée	* Filet de colin sauce moutardée	Dos de colin	Pané de colin d'Alaska	Saumon aux agrumes
Grillade	Tagine de poulet aux herbes fraîches	Émincé de porc au gingembre et légumes croquants	Galette de légumes et sauce tomate	Bar à pâtes	Escalope de veau milanaise
Accompagnements	Jambon roti sauce miel	Steak haché de veau aux herbes	Rougaille de saucisses	Choix de sauce: bolognaise ou carbonara	Omelettes aux herbes
	Riz pilaf	Quinoa a la coriandre	Lentilles blondes		* Blé томaté aux épices
	Poelée de poivrons confits	* Carottes à l'orange	Haricots verts aux échalottes	* Gratin de courgettes	Petits pois
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison
	Éclair	Tarte aux pommes	Bar à yaourt	* Mousse au chocolat	Salade de fruits
	* Crème chocolat liégeois	Crêpes	Tarte au citron	Tarte aux noix de coco	Salade verte

DÎNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade composée	Quiche de légumes	Feuilleté dubarry	Salade composée	
Plat	Merguez et boulettes de bœuf	Cordon bleu sauce tomate	Brandade de poisson	Kebab complet	
Accompagnement	Semoule et légumes couscous	Purée de pomme de terre et haricot verts	Salade		
Dessert	* Crumble au fruit de saison	* Salade de fruits	* Far breton	Panna cotta aux fruits rouges	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

DÉJEUNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes rapées	Cervelas	menu végétarien	Salade César	Céleris rémoulade
Entrée chaude	* Œufs mayonnaise au paprika fumé	haricot verts lardons	Salade verte et croutons	Taboulé de quinoa	Tomates vinaigrette
Poisson	Quiche lorraine	samossa de légumes	Soupe de tomates froide	Feuilleté de saucisses	Accras de morue sauce chien
Mijoté	Maquereaux au vin blanc	blanquette de la mer	Dos de loup aux agrumes	Dos de colin rôti	Dos de lieu aux herbes
Grillade	Sauté de dinde au curry	chili con carne	Bar à pâtes	Cordon bleu à la sauce tomate	Escalope de veau et coulis de poivrons
Accompagnements	Rond de gites sauce aux fruits rouges	filet poulet	Sauce au choix: napolitaine ou fromagère	Foie de veau à la moutarde	Cervelas obernois
	Pommes de terre sautées	riz pilaff		Purée de pommes de terre	Quinoa aux herbes
	Courgettes rôties	salade verte	Haricots beurre	Aubergines rôties	Poivrons rôtis
Laitages	Assortiment de laitages, de desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison
	* Mousse au chocolat blanc et à la coco	* Crème dessert vanille	Bar à yaourt	* Mousse de framboises	Gauffres au sucre
	Tarte au flan	Eclair café	Quatre quarts	* Crumble aux fruits de saison	Tarte aux pommes

DÎNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	* Samoussa	Œufs mayonnaise	Potage du jour	Potage du jour	
Plat		Rougaille de saucisses	Quiche de poulet	Kebab complet	
Accompagnement	Fish and chips	Haricots coco tomatés	Salade de mache	Frites	
Dessert	Yaourt aux fruits	Panna cotta aux fruits rouges	Gâteau au yaourt	Éclair chocolat	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du 19 au 23 Septembre 2022

DÉJEUNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Macédoine de légumes Salade verte et croutons	Carottes rapés Betterave vinaigrette	Lentilles vinaigrette Salade d'agrumes	Menu végétarien Avocat sauce cocktail Taboulé	Endives aux herbes Salade César
Entrée chaude					
Poisson	Dos de colin aux herbes	Saumonette à l'aneth	Lieu noir fumé	Maquereaux au vin blanc	Poisson pane sauce tartare
Mijoté	Filet de volaille sauce provençale	Émincé de veau façon grand mère	Ravioles au fromage sauce bleu	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Aiguillette de poulet aux légumes croquants
Grillade	Bavette de flanchet	Cervelas obernois	Cuisses de poulet rôties	Steak végétal	Jambon à l'os rotis au miel
Accompagnements	Pâtes Courgettes roties	rRz aux oignons Étuvé de poireaux	Boulgour Brocolis	Frites Haricots verts	Pois cassés Aubergines rôties
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits de saison Yaourt fruit Tarte aux pommes	Corbeille de fruits de saison Liégeois café Gâteau basques	Corbeille de fruits de saison Crème dessert vanille Beignet aux pommes	Corbeille de fruits de saison Flan nappé au caramel Crêpes au sucre	Corbeille de fruits de saison Compote de fruits Tarte bourdaloue

DÎNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade composée	Terrine de poisson	Feuilleté à la viande	Salade composée	
Plat	Brandade de poisson	Omelette au fromage	Pizza napolitaine	Gratin de crozets aux légumes et poulet	
Accompagnement	Salade verte	Haricots beurre	Salade de roquette		
Dessert	Corbeille de fruits	Banane chocolat	Tiramisu	Mousse praliné	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

DÉJEUNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Piémontaise	Maquereaux a la moutarde	Salade coeur d'artichauts	Rillettes de thon	Betteraves à l'orange
Entrée chaude	Salade de surimi	Rosette cornchons	Carottes rapés	Choux rouge aux pommes	Macédoine
Poisson	quiche aux légumes	Vol au vent de la mer	Pizza reine	Crêpe aux champignons	Feuilleté au fromage
Mijoté	Marée du jour	Filet de loup aux légumes	Dos de lieu noir papillotes	Saumon a l'oseille	Dos de lieu noir gingembre citron vert
Grillade	Émincé de porc aux poivrons	Sauté de dinde aux champignons	Roti de porc sauce moutarde	Galettes de légumes sauce vegetale	Bar à pâtes
Accompagnements	Escalope de veau	Omelettes aux herbes	Foie de veau échalote	Chipolatas	Sauce au choix: bolognaise o ucarbonara
	Rix aux légumes	Semoule	Purée de pommes de terre	Quinoa	Spaghettis
	Choux fleur	Poelée de légumes	Courgettes aux herbes	Epinards a la creme	Haricots verts
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison
	Fromage blanc creme de marron	Yaourt fruit	Flan patissier	Crème pistache	Salade de fruit frais
	Tarte aux myrtilles	Ananas rôtis	Banane chocolat	gateau yaourt	Éclair chocolat

DÎNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Guacamole	Feuilleté au fromage	Soupe de légumes	Tarte chèvre tomate	
Plat	Tacos	Papillote de colin	Raviole au fromage plat complet	Filet de poulet tandori	
Accompagnement	Salade verte et haricots rouges	Haricots verts des de tomates/blé		Riz basmati /poelée de légumes	
Dessert	Flan patissier	Corbeille de fruit	Pommes au four	Soupe de fruit	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du 3 au 7 octobre 2022

DÉJEUNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Carottes rapées	Tomates vinaigrette	Coleslaw	menu végétarien	Macédoine de légumes
Entrée chaude	Concombre façon bulgare	Oeuf dur mayonnaise	Endives au bleu	Salsade composée	Rosette cornichons
Poisson	Croisillon dubarry	Croque monsieur	Tomates à la provencale	Wok de calamars à la sauce tomate	Betterave rôties sauce yaourt
Mijoté	Poisson meunière	Truite aux agrumes	Dos de lieu noir aux herbes	Colin a la bordelaise	Blanquette de poisson aux herbes
Grillade	Tajine de poulet aux fruits secs	Jambons rôtis au sel de guérande	Émincé de veau au poivre	Galette de légumes sauce végétale	Émince de porc caramel
Accompagnements	Merguez	Cordon bleu	Steak haché de boeuf	Omelettes aux herbes	Filets de poulet marinés
	Semoule	Pommes de terre grenaille	Blé aux oignons	Pommes de terre douces rôties	Pâtes
	Aubergines rôties	Haricots verts	Salsifis томатés	Brocolis vapeur	Haricots beurres
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruit de saison	Corbeille de fruits de saison
	Tartes aux pommes	Tarte coco	Éclair vanille	Choux à la creme	Donut
	Yaourt fruit	Crème au chocolat	Compote de fruits	Salade de fruit	Panna cotta aux fruits rouges

DÎNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté dubarry	Soupe de légumes	Feuilleté de saucisses	Salade composée	
Plat	hachis parmentier	Gratin de cannelloni	Blanquette de poisson	Cheesburger	
Accompagnement	Salade verte	Salade verte	Riz etpoelée de légumes	Frites	
Dessert	Crème vanille	Compote de pomme	Tarte chocolat	Gâteau au yaourt	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

Semaine du 10 au 14 octobre 2022

DÉJEUNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR
Entrée chaude	Betterave mousse de chèvre	Tomates vinaigrette basilic	Carottes rapées	Salade césar	Salade composée
Poisson	Salade d'agrumes	Concombre bulgare	Rosette au cornichon	Haricot verts aux lardons	Coleslaw
Mijoté	Feuilleté fromage	Croque monsieur	Crêpe aux champignons	Camembert pané	Feuilleté aux saucisses
Grillade	Dos de lieu noir roti	Dos de loup de mer aux agrumes	Brandade de poisson	Filet de cabillaud aux légumes croquants	Blanquette de la mer
Accompagnements	Sauté de boeuf aux épices	Émincé de porc au gingembre	Sauté de poulet curry coco	Émincé de veau marengo	Omelette aux herbes
	Jambon roti au miel	Filet de poulet tandori	Rond de gites au poivre	cordon bleu	Steak haché
	Riz pilaff	Blé aux oignons	Pommes de terre douces roties	Penne	Frites
	Haricots plats persillés	Carottes jeunes sautées	Petits pois à la française	Haricots beurre	Brocolis
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison
	Yaourt Ferme de Sigy	Crème dessert	Compotes	Fromage blanc et coulis de fruits	Mousse au chocolat
	Choux à la crème	Tarte aux abricots	Tarte aux pommes	Flan au chocolat	Beignet aux pommes

DÎNER					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade composée	Salade verte crouton	œuf mimosa	macédoine de légumes	
Plat	Pizza du chef	Oeuf florentine	hachis parmentier	panini jambon fromage	
Accompagnement	Salade verte	Riz/Choux fleur	salade verte	semoule/ratatouille	
Dessert	Éclair au chocolat	Gâteau au yaourt	panna cotta	gateau ananas	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.