

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 03 janvier au 06 janvier 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées		chiffonade de laitue	cèleris rémoulade	coleslaw	salade de pâtes italienne
		macédoine mayonnaise	salade d'endives aux pommes	salade de pdt et cornichons	1/2 pamplemousse au sucre
Entrée chaude		friand fromage	velouté de légumes verts	quiche lorraine	velouté de potiron et marron
Poisson		Marée du Jour Sauce Agrumes	Filet du Pêcheur	Pêche du jour Crème basilic	cassolette de poisson msc
Mijoté		paupiette de veau	filet de dinde aux herbes fraîches	wok de porc aux petits légumes	chipolatas aux herbes
Grillade		omelettes aux fines herbes	nuggets de poulet	normandin de veau de veau sauce crème	cordons bleus
Accompagnements:		riz créole	écrasé de pomme de terre	carottes braisées	haricots verts à l'ail
		fondue de poireaux	petit pois carottes	quinoa	boullgour
Laitages		Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages			
		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Desserts		danette vanille	panna cotta	compote de fruits	salade de fruit frais
		compote de fruits	tarte aux pommes	beignet aux pommes	donuts

DÎNER

	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	Salade Italienne	Salade Mexicaine	Feuilleté aux Fromages
Plat	steak de veau au poivre	Gratin de pâtes aux jambon	hot dog
Accompagnement	purée de céleris/coquillettes	salade verte/brocolis	frites/poelée de légumes
Dessert	pomme au four	yaourt fruits	

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

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 09 janvier au 13 janvier 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	salade d'avocat	totis au surimi	œufs mimosa	chiffonade de laitue	salade d'endives aux pommes
	rosette et condiment	coleslaw	salade de radis noir	velouté de choux fleur au curry	salade de pdt à l'ancienne
Entrée chaude	friand à la viande	velouté de légumes	pizza reine	friand au fromage	soupe de champignons
Poisson	Filet de hoki au Grill	Marée du Jour Sauce Poularde	Filet du pêcheur Sauce Oseille	Pêche du Jour Sauce Nantua	Pavé de saumon sauce nantua
Mijoté	sauté de porc aux légumes	aiguillettes de poulet sauce coco curry	jambon rôti au miel	carbonara du maraicher	œuf brouillés au fromage
Grillade	filet de volaille forestière	cordon bleu	pilons de poulet sauce barbecue	carbona	nuggets
Accompagnements	pdts aux paprika	semoule	blé aux oignons	coquillettes	frites
	choux fleur sautés aux herbes	poêlée de légumes croquants	choux rouges confit aux pommes	haricot beurres	fondue d'épinards
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Desserts	fromage blanc coulis fruits	liégeois café	crème dessert vanille	yaourt fruit	compote
	eclair chocolat	beignet chocolat	tarte pomme	pomme roties au miel	salade de fruit

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	salade composée	salade du chef	tarte aux légumes	soupe de légumes
Plat	côte de porc aux herbes	panini jambon fromage	œuf florentine	pizza reine
Accompagnement	courgettes sautées	coquille/salade verte	riz aux légumes	salade composé
Dessert	brownies	panacotta fruits rouges	bugnes au sucre	mousse chocolat noisette

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

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 16 au 20 janvier 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	haricots verts à l'échalotte 1/2 pomelos au sucre	salade mexicaine aux maïs saucisson à l'ail	céleris rémoulade taboulé orientale	carottes rapées œuf dur mayonnaise	choux blanc aux pommes salade de riz composée
Entrée chaude	friand fromage	crêpe champignons	feuilleté du chef	quiche lorraine	velouté de fenouil
Poisson	lieu noir aux agrumes	poisson bordelaise	fish and chips	marée du jour	blanquette de poisson
Mijoté	boulettes d'agneau au curry	gnochis bolognaises	emincé de dinde aux légumes	steak haché de veau	omelette au fromage
Grillade	filet de poulet en croute d'herbes	gnochis au bleu	escalope de porc moutarde	cordon bleu	saucisse toulouse grillée
Accompagnements	Riz Indica Sauté poelée de légumes	haricots verts	Boulgour à La Coriandre Gratin de Chou de Saison	Frites Sauté de Légumes en julienne	Semoule de Blé Fricassée de courgettes et tomates
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits yaourt fruits salambo	Corbeille de fruits crème dessert croisillon abricot	Corbeille de fruits compote éclair vanille	Corbeille de fruits fromage blanc au sucre gâteau basque	Corbeille de fruits salade de fruits tarte coco

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	salade composée	salade césar	tomate féta aux herbes	soupe de légumes
Plat	cannelloni gratinés	escalope viennoise	œuf florentine	kebab
Accompagnement	haricots verts	spaghettis/tomate provencale	épinards/riz	coquillettes /emincé de choux rouge
Dessert	tiramisu	bananes rôties chocolat	ananas rôtis	donuts

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

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 23 janvier au 27 janvier 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR
Entrées	carottes rapées aux agrumes	celeris au pommes	paté de campagne	taboulé au crevettes	rilette de poisson
	salade verte crouton	concombre vinaigrette	tomate féta	carottes rapées à l'orange	avocat au thon
Entrée chaude	quicke aux légumes	feuilleté fromage	flan de légumes	feuilleté saucisse	tarte chèvre tomate
Poisson	poisson Meunière	Pêche de jour en Croute d Herbes	Marée Du Jour Sauce Agrumes	Brandade De Morue	Filet de Cabillaud Pané
Mijoté	sauté de boeuf carottes	rougaille saucisses	boulette façon napolitaine	omelettes aux herbes	ravioles au fromage
Grillade	boulettes de veau aux herbes	cordon bleu	jambon grillé sauce madère	wings de poulets	pizza reine
Accompagnements	Semoule	Riz	Penne et rigate	Frites	boulgour
	Légumes à L'orientale	Légumes à la Provençale	Poêlée du jardin	Brocolis Fondant	haricots verts
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Desserts	tarte aux pommes	compote de fruits	Crème chocolat	yaourt ferme sigy	beignet chocolat
	salade de fruits	choux à la crème	salambo	flan chocolat	tarte fruits

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	salade composée	soupe de tomate basilic	quiche fromage	salade césar
Plat	quiche lorraine	spaghettis bolognaise	wings de poulet rotis	pizza reine
Accompagnement	salade verte /riz	haricots verts	haricots beurres semoule	salade verte
Dessert	pana cotta	banane chocolat	mousse chocolat	salade de fruits

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

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 06 février au 10 février 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salad'BAR tomates mozza	Salad'BAR macedoine de légumes	Salad'BAR fenouil à l'orange	Salad'BAR rilette de thon et son toast	Salad'BAR choux kale vinaigrette
Entrée chaude	Taboulé parfum Coriandre friand fromage	Salade de haricots verts vinaigrette pizza jambon	oeuf mimosa œufs brouillés	Salade de betterave persillade tarte chèvre	carottes rapées falafelle sauce blanche
Poisson	colin rôti aux herbes	cassolette de la mer	maquereau au vin blanc	marée du jour	dos de lieu noir aux agrumes
Mijoté	sauté de poulet curry coco	jambon roti aux herbes	escalope de dinde napolitaine	Dhal de lentilles	escalope de veau aux herbes
Grillade	Saucisse de Francfort	poulet roti	Steak haché de veau	cordons bleus	saucisse de toulouse
Accompagnements	Farfalle Brunoise de Légumes Étuvé au basilic	Riz safrané Légumes à la Provençale	Boullgour pilaf Poêlée du jardin	pdt rôties brocolis Fondant	flageolet Poêlée de haricot à la tomate
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits crème dessert yaourt fruits	Corbeille de fruits Compote de poires donuts	Corbeille de fruits Bar à yaourt tarte pommes	Corbeille de fruits Crème Caramel et muesli Tarte coco	Corbeille de fruits Crumble de fruits Gâteau au yaourt

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	Salade Mexicaine	Potage Andalous	Salade de pâte au Jambon	Salade de riz tomates et oeufs
Plat	Nugget de Poissons	Rôti de porc Flamenco	hot dog	pizza reine
Accompagnement	Ecrasé de panais et Courgette	Tortillas de Légumes	potatoes	salade verte
Dessert	Salade de Fruits	Laitages	Fromage blanc Artisanal	Fruits de Saison

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

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 13 février au 16 février 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR	Salad'BAR
Entrées	concombre à la crème	beterave vinaigrette	salade verte crouton	salade de lentilles	salade d'agrumes
	Salade Grecque	Salade Tomate Mozzarella	Salade Pdt et poivron, filet d'anchois	Printanière jambon mais	fenouil aux agrumes
Entrée chaude	feuilleté fromage	quiche lorraine	accras de morue sauce froide	oeufs brouillés aux herbes	quiche aux légumes
Poisson	poisson pané sauce froide	loup de mer en papillotes	blanquette de poisson	dos de colin sauce tomate	maquereau sauce moutarde
Mijoté	côtes de porc grillées	Carbonara	filet de poulet grillé	omelettes aux herbes	cervelas obernois
Grillade	Boulettes d'agneau rôties	bolognaise	steak haché de veau	Wok de porc aux légumes	Viennoise de Dinde
Accompagnements	Semoule	Penne et Rigate	frites	quinoa	boulgour
	Légumes à l'orientale	Legumes à la Provençale	Poêlée du jardin	Brocolis Fondant	haricots verts échalottes
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Desserts	Verrine mousse choco et mendiants	Pommes Crumble	Bar à Yaourt	Gâteau de semoule aux raisins	Tiramisu spéculoos
	Tarte aux poires	Eclair pâtissier	Crêpes au Sucre	Tarte normande aux pêches	Blanc en Neige caramel

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	Salade pdt et knacki	Oeuf Cocotte grand Mere	Soupe Potiron	Salade de riz tomates et oeufs
Plat	Cuisses de poulet roties	galette bretonne	panini fromage	Lasagne
Accompagnements	Riz Basmati	salade verte	salade composée	salade verte
Dessert		Laitages	Panna cotta	Fruits de Saison

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

Lycée Claude-Nicolas Ledoux E.B.T.P.

du 20 au 24 février 2023

DÉJEUNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	Salad'BAR Pâté Forestier Salade Maïs Tomate et jambon	Salad'BAR + Œuf Dur Roulade de volaille Salade façon niçoise	Salad'BAR Mousse canard Salade piémontaise	Salad'BAR + Œuf Dur Terrine de porc Salade mexicaine	Salad'BAR Saucisson à l'ail Salade méditerranéenne
Entrée chaude	Quiche aux trois fromages	Velouté de fenouil au cumin	Tarte aux légumes	Velouté de carottes à la coriandre	Feuilleté au saumon
Poisson	Filet de lieu au Petits Légumes	Marée du jour Sauce matelote	Filet du pêcheur façon bourride	Pêche du Jour sauce Nantua	Accra de morue
Mijoté	Sauté de boeuf aux oignons	cervelas obernois	sauté de veau moutarde	burger de poisson	rougaille saucisses
Grillade	escalope de veau grillée	Omelette aux champignons	Brochettes de dinde marinées	Burger de boeuf	filet de poulet grillé
Accompagnements	Pdt rôtie aux herbes Sautée de légumes racines	Riz pilaf Poêlée provençale	Blé Carottes persillade	Frites salade verte	Penne et rigate Flan aux petits légumes
Laitages	Assortiment de laitages, desserts gourmands, 2 fromages				
Desserts	Corbeille de fruits Mousse au Chocolat Tarte aux pommes	Corbeille de fruits Choux à la crème Moelleux Citron	Corbeille de fruits Bar à Yaourt Eclair au café	Corbeille de fruits donuts chocolat Flan façon tarte	Corbeille de fruits Salade de fruits

DÎNER

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Entrée	Macédoine de Légumes	Bouillon au soja	Friand à la viande	Potage du jardinier
Plat	Cordon bleu	kebab complet	gratin de raviolis	pizza 3 fromages
Accompagnement	Boulgour aux cinq épices/Petits pois et grelos	potatoes	Haricots verts échalote	Mesclun
Dessert	Fromage frais aux fruits	Fruits de Saison	crème caramel	Laitage

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