

## MENU SELF du 22 au 26 janvier 2024 DÉJEUNER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Potage de légumes	Potage légumes vertes	Potage de potiron	Potage de pois cassés	Potage de légumes
		Chou rouge pomme	Endives à la noix	Salade verte tomate	Salade de pommes de terre	Salade chou blanc raisins
		Betteraves menthe	Salade de lentilles	Salade de riz au thon	Concombre	Poireaux au soja
	Entrées dressées	Charcuterie	Œuf mayonnaise	Pâté de campagne	Coleslow	Coleslow
		Salade composée	Carottes râpées	Mâche vinaigrette	Crêpe au fromage	Saucisson à l'ail
	Viande	Escalope de dinde viennoise	Sauté de porc	Jambon grillé sauce madère	Pâtes carbonara	Emincé de bœuf
	Poisson/ VG	Boulette de soja	Cubes de poisson	Filet de St-pierre	Pâtes au saumon	Poisson pané
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Pomme au four	Riz	Frites	Pâtes	Blé
	Légumes	Carottes	Macédoine de légumes	Haricots verts	Brunoise de légumes	Poêlée champêtre/haricots vert
	Légumes	Jardinière de légumes	Chou fleur	Julienne de légumes	Brocoli	
	Produits Laitiers	<b>Plateau du fromage, variété de yaourts</b>				
	Dessert	Tarte aux pommes	Flan pâtissier	Tarte normande	Tarte croisillons	Tarte citron
		Éclair au chocolat	Compote	Entremet au chocolat	Poire chocolat	Eclair au chocolat
		Mousse praliné	Mousse chocolat	Compote de pomme	Mousse praliné	Mousse fraise

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives

## DINER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Diner	Entrée	Salade crudité	Charcuterie	Salade d'endive		
	Viande/poisson	Lasagne bolognaise	Cordon bleu/ poisson pané	Nugget de poulet/ PDT	Pizza au fromage	
	Légumes	Salade verte	Riz créole	Mélange de légumes	salade composée	
	Dessert	Gâteau chocolat	Tarte fruits rouges	Mousse pistache	compote aux fruits	

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives

## MENU SELF du 29 janvier au 2 février 2024 DÉJEUNER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Velouté de brocoli	Potage	Velouté de carottes	Potage de légumes	Crème champignons
		Chou rouge raisins	Lentilles	Haricots verts à l'ail	Salade de concombre	Coleslaw
		Tomate persil	Cœur de palmier maïs	Betterave / maïs	Salade verte tomate	Salade composée
	Entrées dressées	Feuilleté au fromage	Saucisson à l'ail	Salade composée	Rillette de thon	Pâté de campagne
		Radis noir râpé	Salade de tomates	Rillette de porc	Salade composée	Salade haricots verts
	Viande	Boulette de bœuf	Steak haché de veau	Spaghetti bolognaise	Sauté de porc	Couscous
	Poisson/ VG	Colin aux câpes	Merlu	Poisson meunière	Filet de colin	Merlu
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Pâtes	Purée de PDT	Pâtes	Riz pilaf	Semoule
	Légumes	Macédoine de légumes	Haricots verts	Brocoli	Pôlée champignons	Légumes de couscous
	Légumes	Courgettes	Carottes	Julienne de légumes	Ratatouille	
	Produits Laitiers	<b>Plateau du fromage, variété de yaourts</b>				
	Dessert	Tarte abricot	Tarte aux fruits	île flottante	Beignet chocolat	Gâteau fruits rouges
		Entremet chocolat	Mousse chocolat	Entremet chocolat	Compote de pomme	Mousse pistache
		Compote de fruits	Compote pomme fraise	Compote de pomme	Mousse cappuccino	Verrine de fruits

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives

## DINER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Diner	Entrée	Salade crudités	Rosette	Salade d'endives	Salade composée	
	Viande/poisson	Tarte au fromage	Cuisse de poulet/riz	Steak haché	Escalope de dinde viennoise/ pâtes	
	Légumes	Salade verte	Haricots verts	Pomme au four	Mélange de légumes	
	Dessert	Eclair au chocolat	Tarte aux pommes	Donut au chocolat	Tarte aux fruits	

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives

newrest restauration		MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 05 au 09 Février 2024				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Potage cresson	Velouté potiron	Potage de légumes	Potage potiron	Potage de légumes
		Salade betterave	Chou blanc raisins	Coleslaw	Carotte menthe	Betterave
		Chou rouge pomme	Salade d'endive	Tomate vinaigrette	Salade de pâtes	Salade verte mais
	Entrées dressées	Nems	Œuf mayonnaise	Salami	Céleri remoulade	Pâté de campagne
		Carotte râpé	Radis noir	Salade verte crouton	Saucisson à l'ail	Salade de riz
	Viande	Escalope viennoise	Cuisse de poulet	Emincé de bœuf	Sauté de porc	Boulette d'agneau
	Poisson/ VG	Poisson Pané	Colin sauce citron	Saumonette	Poisson	Filet de colin
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Pâtes	Riz	Frites	Semoule	Pâte papillon
	Légumes	Chou fleur	Macédoine	Chou fleur	Légumes couscous	Haricot plat
	Légumes	Carotte	Haricots verts	Julienne de légumes	Courgettes	Brocoli
	Produits Laitiers	<b>Plateau du fromage, variété de yaourts</b>				
	Dessert	Crème pistache	Compote banane	Donut au chocolat	Entremet banane	Mousse fraise
		Éclair	Gâteau au chocolat	Crème brûlée	Flan pâtissier	Beignet chocolat
		Entremets flan praliné	Mousse framboise	Compote de pomme	Compote pomme ananas	Compote de fruits
newrest restauration		DINER				
Diner	Entrée	salade crudité	Rosette	Salade d'endive	Salade composée	
	Viande/poisson	Nugget de poulet/ pâtes	Steak haché de veau/semoule	Steak haché/ riz	Pizza au fromage	
	Légumes	Haricot vert	Carottes	Pomme au four	Mélange de légumes	
	Dessert	Tarte au chocolat	Tarte citron	Brocoli	Compote aux fruits	
Afin d'éviter le gaspillage alimentaire : Le choix de menus est variable en fonction de la vente, du stock et de la demande des convives						