




		<b>MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 26 Février au 1er mars 2024</b>				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Velouté de potiron	Potage oignons	Potage de légumes	Potage de potiron	Potage de légumes
		Betteraves	Lentilles	Chou blanc raisin secs	Salade de pâtes	Macédoine de légumes
		Poireaux vinaigrette	Betterave	Salade de tomate	Concombre vinaigrette	Lentilles vinaigrette
	Entrées dressées	Crêpe au fromage	Rosette	Cœur de palmier maïs	Œuf mayonnaise	Salade mâche
		Carottes râpées	Coleslaw	Saucisson à l'ail	Crudités	Charcuterie
	Viande	Crêpe au Jambon	Cordon bleu	Echine de porc	Sauté de bœuf	Saucisse de Toulouse
	Poisson/ VG	Crêpe au fromage	Nugget de poisson	Colin	Saint-Pierre sauce aux câpres	Filet de st-Pierre
	Grillade	Crêpe aux champignons		Chipolata - Merguez		
	Féculent		Riz créole	Frites	Penne	Pomme vapeur
	Légumes	Pôlée champêtre	Brocoli vapeur	Haricot plat	Pôlée de légumes	Poêlée de légumes
	Légumes	Salade verte	Carottes	Chou fleur	Julienne de légumes	Brunoise de légumes
	Produits Laitiers	<b>Fromage blanc, Yaourt, assiette fromage, yaourt à boire, mousse de fromage...</b>				
	Dessert	Crêpe sucrée	Tarte abricot	Tarte aux pommes	Brownie	Tarte au chocolat
		Crêpe au nutella	Mousse capuccino	Compote de fruits	Crème praliné	Crème dessert
		Crêpe à la confiture	Compote	Semoule au lait raisin	Compote de pomme	Compote de fruits
		<b>DINER</b>				
Diner	Entrée	Salade crudité	Salade de pâtes	rosette	Carotte râpé	
	Viande/poisson	Escalope viennoise	Steak haché	Pizza au fromage	Cordon bleu/riz	
	Légumes	Pomme sauté/Brocoli	Pâtes/ sauce tomate	Salade verte	haricot vert	
	Dessert	Tarte au fruits	Eclair au chocolat	Tarte chocolat	donut	
<b>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</b>						

newrest restauration		MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 4 au 8 mars 2024				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Potage de légumes	Velouté de cresson	Velouté d'asperge	Crème de brocoli	Velouté de carottes
		Salade d'endives	Betteraves vinaigrette	Coleslow	Salade de pommes de terre	Lentilles
		Salade verte & tomate	Salade de riz	Crudités	Salade verte	Salade verte croûtons
	Entrées dressées	Accras de morue	Rillettes de poisson	Terrine de campagne	Rosette	Macédoine mayonnaise
		Salade concombre	Carottes râpées	Macédoine de légumes	Taboulé	Crêpes au fromage
	Viande	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de bœuf aux oignons	Escalope de dinde sauce champignons	Jambon grillé sauce madère	Spaghettis sauce bolognaise
	Poisson/ VG	Saumonette / sauce tomate	Filet de colin sauce à l'oseille	Poisson meunière	St- Pierre sauce groseille	Nuggets de poisson
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Petit pois	Pâtes	Frites	Riz	Spaghetti
	Légumes	Haricots vert	Chou fleur	Navets braisés	Mélange de légumes	Brocoli
	Légumes	Carottes	Julienne de légumes	Pôlée de légumes	Epinard à la crème	Haricot beurre
	Produits Laitiers	<b>Fromage blanc, Yaourt, assiette fromage, yaourt à boire, mousse de fromage...</b>				
	Dessert	Tarte au chocolat	Crumble aux fruits	Liégeois chocolat	Tarte abricot	Beignet au chocolat
		Crème vanille	Compote de fruits	Entremet praliné	Mousse au noix de coco	Compote de fruits
		Compote aux fruits	Mousse citron	Compote de pommes	Compote de fruits	Mousse framboise
newrest restauration		DINER				
Diner	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
	Entrée	Salade de crudités	Radis rose	Salade d'endive	Carottes râpées	
	Viande/poisson	Pizza au fromage	Lasagne bolognaise	Cordon bleu/ pomme vapeur	Cuisses de poulet	
	Légumes	Salade verte	Lasagne saumon/ légumes	Haricot vert	Coquillettes / poireaux	
Dessert	Tarte aux pommes	Donut	Eclair	Tarte aux fruits		
<b>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</b>						

		<b>MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 11 au 15 mars 2024</b>				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Potage de légumes	Velouté de carotte	Potage de potiron	Potage de cresson	Potage de légumes
		Chou rouge pomme	Endive à la noix	Salade verte tomate	Salade de pommes de terre	Salade chou blanc raisins
		Betteraves à la 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	Chili con carne	Sauté de porc	Boulette d'agneau	Pâtes carbonara	Emincé de bœuf
	Poisson/ VG	Boulette de soja	Cubes de poisson	Merlu sauce citron	Pâtes carbonara / saumon	Poisson pané
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Riz créole	Pâtes	Frites	Pâtes	Blé
	Légumes	Carotte	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>Fromage blanc, Yaourt, assiette fromage, yaourt à boire, mousse de fromage...</b>				
	Dessert	Tarte aux pommes	Flan pâtissier	Tarte normande	Tarte croisillons	Tarte citron
		Eclair au chocolat	Compote	Entremet au chocolat	Poire chocolat	Eclair au chocolat
Mousse praliné		Mousse chocolat	Compote de pomme	Mousse praliné	Mousse fraise	
		<b>DINER</b>				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Diner	Entrée	Salade crudités	Charcuterie	Salade d'endive	Salade composée	
	Viande/poisson	Pilon de poulet	Spaghetti /bolognaise	Saucisse de Toulouse/ PDT	Pizza au fromage	
	Légumes	Pâtes/légumes	Mélange de légumes	Haricot vert	Salade composée	
	Dessert	Gâteau chocolat	Tarte fruits rouges	Mousse pistache	Compote aux fruits	
<b>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</b>						

		<b>MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 18 au 22 mars 2024</b>				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Velouté de brocoli	Potage	Velouté de carotte	Potage de légumes	Crème champignons
		Chou rouge raisins	Betterave	haricots vert à l'ail	Salade de concombre	Coleslaw
		Tomate persil	Cœur de palmier mais	Lentilles	Salade verte tomate	Salade composée
	Entrées dressées	Rilette de porc	Rosette	Salade composée	Rilette de thon	Pâté de campagne
		Radis noir râpé	Salade de tomate	Beignets d'oignons	Salade verte croûtons	Salade haricots vert
	Viande	Couscous	Steak haché de veau	Spaghetti bolognaise	Sauté de porc	Cuisse de poulet
	Poisson/ VG	Colin aux câpes	Merlu	Poisson meunière	Filet de colin	Merlu
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Semoule	Purée de pomme de terre	Spaghetti	Riz pilaf	Semoule
	Légumes	Légumes couscous	Haricot beurre	Brocoli	Poêlée champignons	Chou fleur/Brunoise de légumes
	Légumes	Haricot plat	Carottes	Julienne de légumes	Ratatouille	
	Produits Laitiers	<b>Plateau du fromage, variété de yaourt</b>				
	Dessert	Tarte abricot	Tarte aux fruits	Ile flottante	Beignet chocolat	Gâteau fruits rouge
		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	
		<b>DINER</b>				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Diner	Entrée	Salade crudité	Rosette	Salade d'endive	Salade composée	
	Viande/poisson	Tarte au fromage	Cuisse de poulet/riz	Steak haché	Escalope de dinde viennoise/ pâtes	
	Légumes	Salade verte	Haricots vert	Pomme au four	Mélange de légumes	
	Dessert	Eclair au chocolat	Tarte aux pommes	Donut au chocolat	Tarte aux fruits	
<b>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</b>						

**MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 25 au 29 mars 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	Taboulé	Oeuf mayonnaise	Salami	Céleri remoulade	Pâte de campagne
		Carotte râpée	Radis noir	Salade verte crouton	Saucisson à l'ail	Salade de riz
	Viande	Emincé de volaille	Sauté de bœuf aux champignons	Merguez / chipolata	Sauté de porc	Boulette d'agneau
	Poisson/ VG	Poisson sauce citron	Colin à la crème d'ail	Nugget de poisson	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	Haricot vert	Julienne de légumes	Courgette	Brocoli
	Produits Laitiers	<b>Plateau du fromage, variété de yaourt</b>				
	Dessert	Crème pistache	Compote banane	Donut au chocolat	Entremet banane	Mousse fraise
		Eclair	Gâteau au chocolat	Crème brûlée	Flan pâtissier	Beignet chocolat
Entremets flan praliné		Mousse framboise	Compote de pomme	Compote pomme ananas	Compote de fruits	

**DINER**

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Diner	Entrée	Salade crudité	Rosette	Salade d'endive	Salade composée	
	Viande/poisson	Nugget de poulet/ pâtes	Steak haché de veau/semoule	Wings de poulet	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**

### MENU LYCEE NICOLAS LEDOUX - DEJEUNER - du 1er au 5 avril 2024

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	SALAD BAR	Potage de légumes	Bouillon vermicelle	Soupe d'oignon	Potage cresson	Velouté brocoli
		Coleslow	Lentilles persillées	Courgette rapée	Carotte	Concombre
		Salade verte vinaigrette	Betterave	Salade exotique	Duo de chou	Crudités
	Entrées dressées	Charcuterie	Rillettes de poisson	Feuilleté au fromage	Salade de pâte surimi	Pâte de campagne
		Betterave vinaigrette	Tomate vinaigrette	Salade de radis	Carotte râpée	Salade composée
	Viande	Sauté de dinde	Cuisse de poulet	Cordon bleu	Boulette de bœuf	Sauté de porc
	Poisson/ VG	Poisson	Boulette de soja	Poisson	Brandade de poisson	Filet de lieu fumé crustacé
	Grillade	Grillade du jour				
	Féculent	Semoule	Pâtes	Pomme sautée	Purée de pomme de terre	Pâtes
	Légumes	Ratatouille / Brocoli	Haricots plats	Macédoine	Julienne de légumes	Mélange de légumes/chou fleur
	Légumes		Carotte	Courgette aubergine	Haricot vert	
	Produits Laitiers	<b>Plateau de fromage, variété de yaourt</b>				
	Dessert	Tarte citron	Tarte au chocolat	Tarte abricot	Compote pomme abricot	Eclair
		Verrine de fruits	Entremet pistache	Crème brûlée	Donuts	Riz au lait
Crème praliné		Mousse chocolat blanc	Compote de pomme	Mousse crème brûlée	Entremet vanille	

### DINER

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Diner	Entrée	salade crudité	Rosette	Salade d'endive	Salade composée	
	Viande/poisson	Emincé de volaille	Steak hache	Ravioli gratiné	Lasagne Bolognaise /lasagne saumon	
	Légumes	Riz/legumes	Pomme dauphine /légumes	Haricot vert	Mélange de légumes	
	Dessert	gâteau crème anglaise	Tarte au chocolat	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**