

PETIT-DEJEUNER	DEJEUNER		GOUTER		DINER	
LUNDI 05/02	EL 112 AP 20 C 10	Potage – Choux-fleurs aux noisettes Jambon blanc – Concombre vinaigrette Cuisse de pintade - Purée Salade verte – Fromage ou Yaourt Fruits	EL 45 AP 17	Fromage	EL 45 AP 17	Potage Buffet de hors d'œuvres Sauté de veau marengo - Salsifis Salade verte Semoule au lait maison
MARDI 06/02 EL 45 AP 17	EL 112 AP 20 C 10	Potage – Choux blanc à l'emmental Asperges sauce mousseline – Salade PDT & Thon Saucisse de Toulouse – Haricots blancs Salade verte Pommes locales	EL 45 AP 17	Barre de chocolat	EL 45 AP 17	Potage Buffet de hors d'œuvres Escalope de poulet sauce moutarde Lasagne d'épinards Salade verte – Fromage blanc à la vanille
MERCREDI 07/02 EL 45 AP 17	EL 45 AP 20 C 10	Potage – Carottes et pommes râpées Terrine de poisson – Pâté de campagne Steack hâché frais – Blé & Brocolis Salade verte – Petits suisses natures	EL 45 AP 17	Fromage	EL 45 AP 17	Potage Buffet de hors d'œuvres Tajine de poisson - Semoule Salade Fromage ou Yaourt Fruits
JEUDI 08/02 EL 45 AP 17	EL 112 AP 20 C 10	Potage – Toasts de sardines Concombre et feta – Salade Œufs durs Sauté de porc au curcuma – Duo de carottes Salade verte – Fromages affinés Bugnes de carnaval et crème anglaise	EL 45	Barre de chocolat	EL 45	Potage Buffet de hors d'œuvres Emincé de dinde à la tomate - Spaghettis Salade verte et dés de tomates Fromage ou Yaourt - Compote
VENDREDI 09/02 EL 45 AP 17	EL 112 C 10	Potage – Pizza au chèvre maison Betteraves rouges – Pamplemousse Poisson – Pommes de terre vapeur Salade verte – Fromage ou Yaourt – Fruits				
LYCEE : Classe en stage : 1° Bac Pro VV	CFAA : BPREA 1 & 2 BAC PRO TMSEC	DIVERS :		DIFFUSION : Archives Cuisine (3 ex) – Chef Cuisinier SALLE DES PROFS FOYER REPROGRAPHIE	Vendredi 26 Janvier 2018 Le Proviseur, Mr VAILHEN	