

Lycée Georges Cuvier Montbéliard
Menu de la semaine du 14 au 18 mars 2022



LUNDI 14/03	MARDI 15/03	MERCREDI 16/03	JEUDI 17/03	VENDREDI 18/03
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	Saint-Patrick	DÉJEUNER
<p>Salade fraîcheur 😊😊 ou Pamplemousse 😊 ou Salade verte ***</p> <p>Sauté de poulet* forestier 😊 ou Cabillaud estival 😊 ou Risotto printanier 😊😊🌿</p> <p>Pommes de terre rondes 😊 ou Choux de Bruxelles 😊😊</p> <p>Liégeois de fruit ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade thon/maïs 😊😊 ou Avocat mayonnaise 😊 ***</p> <p>Steak* haché 😊 ou Croustillant fromager 🌿</p> <p>Riz pilaf 😊😊 ou Poireaux à la crème 😊</p> <p>Laitage ***</p> <p>Semoule à l'indienne 😊😊 ou Duo de kiwi 😊😊</p>	<p>Salade primeur 😊😊 ***</p> <p>Rôti de porc* en sauce 😊😊😊</p> <p>Poêlée estivale 😊😊 ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Gratin de fruits rouges au sabayon 😊😊</p>	<p>Salade coleslaw 😊😊 ou Terrine irlandaise au saumon 😊😊 ***</p> <p>Fish and chips 😊 ou Irish Stew* (ragout d'agneau) 😊😊 ou Colconnon 😊😊🌿</p> <p>Frites steak house 😊 ***</p> <p>Cheddar ou Bûche du pilat ***</p> <p>Crème irish-coffee 😊😊 ou Apple cake 😊😊</p>	<p>Radis croc' sel / beurre 😊 ou Salade composée 😊😊 ***</p> <p>Gratin de pâtes au fromage 😊😊 ou Gratin de pâtes aux légumes 😊😊 ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Framboises façon melba 😊 ou Pêche façon melba 😊</p>
DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	
<p>Salade de radis au comté 😊😊 ***</p> <p>Pilon tex-mex 😊😊 Pâtes *** Laitage ***</p> <p>Banane rôtie à la vanille 😊😊</p>	<p>Salade composée 😊😊 ***</p> <p>Jambon* grillé à l'échalote 😊😊 Purée 😊😊 ***</p> <p>Entremet chocolat 😊</p>	<p>Pâté en croûte ou Terrine de légumes 😊 ***</p> <p>Poisson pané 😊 Carottes à la crème 😊😊 ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Salade de fruits 😊😊</p>	<p>Œuf dur mayonnaise 😊 ***</p> <p>Lasagne ricotta / épinards 😊 Salade verte ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Muffin au nutella 😊</p>	

* L'origine des viandes est notifiée au self

Produit frais 😊

Fait maison 😊

Produit local 😊

Surgelés 😊

Bio

Conserves 😊

Végétarien

PLAN NATIONAL DE NUTRITION SANTÉ : plat mentionné en rouge