

Lycée Georges Cuvier Montbéliard
Menu de la semaine du 21 au 25 mars 2022

LUNDI 21/03	MARDI 22/03	MERCREDI 23/03	JEUDI 24/03	VENDREDI 25/03
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Salade printanière 😊😄 ou Salade de riz 😊😄 ou Salade verte ***	Salade du Nord 😊😄 ou Endive au maroilles 😄 😊 ***	Salade d'haricots verts 😊😄 ***	Salade composée 😊😄 ou Salade de tomates 😊😄 ***	Salade fromagère 😊😄 ou Terrine de campagne 😄 😄 ***
Tarte aux légumes 😊🌱 ou Tarte au fromage 😊🌱	Welsh 😄😄 ou Mouclade 😄😄 Welsh végétarien 😄😄🌱	Tourte à la viande* 😊😄😄	Potato burger 😊😊 ou Potato végétarien 😊😊🌱	Goulash de bœuf* 😄😄😄 ou Dos de colin à la crème 😊 ou Aiguillette de blé 😊🌱
Julienne de légumes 😊😊 ***	Frites 😊 ***	Salade mesclun 😊😄 ***	Salade verte ***	Purée maison 😊😄 ou Carottes sautées 😄 😊 ***
Fromage ***	Petits suisses ***	Fromage ***	Yaourt bio & local 😄😄🌱	Laitage ***
Mousse aux fraises 😄😄 ou Mousse au chocolat 😄😄	Gâteau façon kinder délices 😄😄	Crème brûlée 😊😄		Donut sucré 😊 ou Donut cacao 😊

DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER
Œuf mayonnaise 😄😄 ***	Salade américaine 😄😄 ***	Salade à l'emmental 😄😄 ***	Surimi garni 😄 ***	
Pavé fromager 😊 Gratin de chou fleur 😄😄 ***	Blanquette de poisson 😊 Riz 😊 ***	Escalope de poulet sauce forestière 😊😄 Tagliatelles ***	Saucisse de Montbéliard 😄😄 Pommes de terre sautées ***	
Fromage ***	Yaourt à la grecque 😄	Laitage ***	Fromage ***	
Eclair au chocolat ou vanille 😊		Feuilleté abricot 😊	Fruits	

* L'origine de viandes est notifiée au self

Produit frais 😄

Fait maison 😊

Produit local 😄

Surgelés 😊

Bio 🌱

Conserves 😊

Végétarien 🌱

PLAN NATIONAL DE NUTRITION SANTÉ : plat mentionné en rouge