

Lycée Georges Cuvier Montbéliard
Menu de la semaine du 28 Mars au 1^{er} Avril 2022

LUNDI 28/03	MARDI 29/03	MERCREDI 30/03	JEUDI 31/03	VENDREDI 01/04
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Endives / pommes / noix 😊😊 ou Betteraves rouges 😊😊 *** Bar à pâtes & ses sauces au choix - Sauce forestière 😊😊🌿 - Sauce fromagère 😊😊🌿 - Sauce tomate & légumes 😊😊🌿 *** Fromage blanc sur lit de mûres 😊😊 ou Fromage blanc sur crème de marrons 😊😊	Salade de carottes 😊😊 ou Salade composée 😊😊 *** Tacos kebab 😊😊 ou Tacos kebab végété 😊😊🌿 Frites / Salade verte *** Verrine granola/chocolat blanc 😊 ou Coupe liégeoise chocolat 😊	Feuilleté au comté 😊 *** Calamar à la romaine à la sauce tomate 😊😊 Riz *** Fromage *** Bavaois à la framboise 😊	Salade paysanne 😊😊 ou Céleri rémoulade 😊😊 *** Echine fumée 😊😊 ou Poisson à la dieppoise 😊 ou Courgette véggie 😊🌿 Gratin de pommes de terre 😊😊 ou Chou vert cuit *** Yaourt nature sucré *** Tarte aux pommes 😊😊 ou Clafoutis aux griottes 😊	Salade composée 😊😊 ou Salade de radis au comté 😊😊 *** Escalope de poulet à la crème 😊😊 ou Poisson à la provençale 😊 ou Omelette 😊🌿 Semoule aux petits légumes 😊 *** Fromage *** Corbeille de fruits
DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER
Tomates / mozzarella 😊😊 *** Galette végétarienne 😊 Blé pilaf *** Fromage *** Banane	Saumon fumé 😊 *** Croziflette 😊 Salade verte *** Laitage *** Pâtisserie 😊	Salade composée 😊 *** Poisson au cheddar 😊 Semoule *** Crème dessert	Salade verte *** Cheeseburger 😊 Frites *** Glace	

* 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**