



Lycée Georges Cuvier Montbéliard
Menu de la semaine du 17 au 21 Octobre 2022*

LUNDI 17/10	MARDI 18/10	MERCREDI 19/10	JEUDI 20/10	VENDREDI 21/10
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Sardine composée 😊😄 ou Salade de maïs 😊😄 ***	Velouté de courgettes au kiri 😊😄 ou Céleri rémoulade 😊😄 ***	Tarte au fromage 😊 ***	Salade de pâtes 😊😄 ou Velouté de légumes 😊😄 ***	Potage de potiron 😊😄 ou Salade composée 😊😄 ***
Boulettes végé sauce tomate 😊😊🌱 ou Pané de blé fromage épinards 😊😊🌱	Steak haché ou Omelette au fromage 😊😄	Paupiette de veau 😊	Hachis parmentier 😊😊 ou Hachis végétarien 😊 ***	Sauté de dinde à la crème 😊😄 ou Poisson blanc en sauce 😊 😊
Gratin de blé & lentilles aux légumes 😊🌱 ou Gratin de chou/carottes/pdt 😊😄🌱 ***	Pâtes ou Légumes de saison 😊😄 ***	Riz basmati ou Poêlée wok ***		Semoule ou Brocolis gratinés 😊 ***
Fromage ***	Pavlova d'octobre rose 😊😄	Fromage ***	Crème dessert 😊 parfum au choix	Fromage blanc aux fruits 😊😄
Eclair parfum au choix 😊 ou Roulé au nutella 😊😄		Donut 😊		

DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER	DÎNER
Potage de légumes 😊😄 ***	Salade piémontaise 😊😄 ***	Pâté de campagne 😊 ***	Salade composée 😊😄 ***	
Dos de colin en sauce 😊 Riz ***	Palette à la diable 😊😄 Pommes rissolées ***	Hamburger de poulet 😊😊😊 Frites ***	Pâtes à la bolognaise 😊😄 ***	
Fromage ***	Laitage ***	Île flottante 😊	Crème brûlée 😊😄	
Fruit	Gaufre 😊			

* Menu susceptible d'être modifié en fonction des stocks

* 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