Lycée André Theuriet Civray

MENUS

Semaine du 04 au 08 mars 2024

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Salade liégeoise
Salade verte composée
Pomelos

Couscous

Crème dessert
Fruit

Mardi

Potage aux légumes
Entrée chaude

Marmite de saumon
Pâtes
Tian de légumes au chèvre

Fromage
Fruit

Mercredi

Terrine de la mer
Œuf mayonnaise

Poêlée de quinoa aux légumes

Dessert
Fruit

Jeudi

Menu Italien

Salade composée

Cannelloni

Tiramisu
Fruit

Vendredi

Salade bar

Emincé de bœuf asiatique
Riz
Gratin de blettes

Yaourt aromatisé
Fruit

Légende des couleurs
Produits laitiers
Produits locaux et/ou Bio
Plats protidiques
Féculents
Légumes ou fruits crus
Légumes ou fruits cuits

L'équipe de cuisine,

Le Gestionnaire,

S. DELANOE

Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires