Lycée André Theuriet Civray

# MENUS

## Semaine du 16 au 20 octobre 2023

**Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"**

### Lundi

Carottes Cocotte
Concombre bulgare

Poisson Meunière
Sauce Tomate
Blé au beurre
Poêlée de champignons

Yaourt fermier
Fruit

### Mardi

Bar à salades
Potage de légumes

Tajine de poulet
Céréales gourmandes
Pommes au beurre

Fromage à la coupe
Fruit

### Mercredi

Buffet d'entrées

Sauté de veau au jus d'orange
Riz
Carottes et navets rôtis au miel

Yaourt sucré
Fruit

### Jeudi

Bar à salades

Escalope de porc à l'ancienne
Gratin dauphinois
Haricots verts persillés

Fromage à la coupe
Fruit

### Vendredi

Salade Bistrot
Pâté de campagne

Pizza Bolognaise
Pizza poulet chèvre miel

Laitage
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