MENUS

Lycée André Theuriet Civray

Semaine du 26 au 28 mai 2025

Les menus peuvent être modifiés en fonction des "imprévus"

Lundi

Concombre à la crème
Salade mexicaine
Carottes râpées
(vinaigrette aux noix)

Filet de poulet et crème de champignons
Frites

Salade de fruits à la vanille

Mardi

Menu Eté

Salade tomate mozzarella pesto
Melon
Avocat / Sardine

Paëlla de la mer

Glace

Mercredi

Pâté de campagne ou rillette
Bruschetta et œufs mollets
Champignons à la grecque

Rôti de boeuf
Flageolets aux carottes

Bûche de chèvre
Donuts au sucre

Jeudi

« Excellent grand week-end »

Vendredi

« Excellent grand week-end »

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,

M. L. TAMAILLON

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