










## Menu du 3 février au 20 mars 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine</b> <b>du 3 au 7</b> <b>février</b>	Crème de légumes Omelette de pommes de terre / Ratatouille  Fruit de saison	Salade de riz Côte de porc fumée / Petits pois - carottes Crème anglaise	Salade de pâtes composée <i>Rosada</i> frite / Purée de légumes Fruit <b>bio</b>	Vichyssoise Blanc de dinde / Haricots blancs sautés Yaourt	Betterave Mimosa Hachis parmentier Fruit de saison
<b>Semaine</b> <b>du 10 au</b> <b>14 février</b>	Taboulé de quinoa Ragoût de bœuf / Purée de légumes Yaourt	Salade de carottes / Fromage frais Poulet rôti / Frites Fruit de saison	Crème de potiron Quiche aux poireaux sur salade verte  Fruit <b>bio</b>	Salade <i>Malagueña</i> Spaghetti Bolognaise <i>Brownie</i>	Potage de lentilles Poisson au four / Haricots verts Fruit de saison
<b>Semaine</b> <b>du 17 au</b> <b>21 février</b>	Croquettes / Salade verte Poitrine de dinde grillée / Carottes sautées Riz au lait	Crème de courgettes Cannelloni aux légumes  Fruit de saison	 <b>Menu allemand</b>	Salade d'endives à la sauce moutarde / Noix Cordon bleu / Pommes de terre au four Fruit de saison	<b>Vacances</b>
<b>Du 24 au</b> <b>28 février</b>	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>	<b>Vacances</b>

<b>Semaine</b> <b>du 2 au 6</b> <b>mars</b>	<b>Vacances</b>	Crème de légumes  <i>Paella</i> de poulet  Yaourt	Feuilleté aux épinards et fromage de chèvre  Omelette aux courgettes / Salade verte et rondelles de tomate   <b>Fruit bio</b>	Potage de pois-chiches  Aubergine farcie / Salade verte  Fruit de saison	Salade <i>Caprese</i>  <i>Rosada</i> frite / Riz en sauce tomate  Flan fait maison	
<b>Semaine</b> <b>du 9 au 13</b> <b>mars</b>		Crème de potiron  Spaghetti Carbonara  Fruit de saison	Salade de haricots verts, maïs, thon, tomate  Blanc de poulet / Frites  Fruit de saison	Salade verte avec maïs, tomate, olives  <i>Chili con carne</i> / Riz blanc  <b>Fruit bio</b>	Potage végétarien de lentilles  Omelette nature / Courgettes provençales en gratin   <i>Brownie</i>	Soupe de vermicelles  Poisson au four / Champignons sautés  Fruit de saison
<b>Semaine</b> <b>du 16 au 20</b> <b>mars</b>		Crème de légumes  Merlan / Chou-fleur en gratin  Yaourt	Concombre avec sauce au yaourt  Boulettes de viande / Riz blanc  Fruit de saison	Potage végétarien de pois-chiches  Wok de légumes / Nouilles   <b>Fruit bio</b>	Salade verte / Olives  Blanc de poulet en sauce aux champignons / Pommes de terre parisiennes  <b>Fruit bio</b>	Salade <i>Cesar</i>  Ravioli à la viande en sauce tomate  Crème anglaise



Le mardi et le jeudi, on sert du **pain complet**.

On utilise de l'**huile d'olive vierge extra** pour les salades.



Chaque semaine, le Lycée propose un menu végétarien.

