










Menus du lycée René Cassin du 13 au 17 mai 2024



Semaine 20plan 2-1


JOUR	DÉJEUNER	DÎNER
Entrées	<u>Radis beurre</u>	<u>Betterave vinaigrette</u>
Lundi	<u>Sauté de joue de bœuf***</u> <u>Frites</u> <u>Colin au beurre blanc</u> <u>Chou fleur béchamel</u>	<u>Fajitas mexicaine aux haricots rouges</u> <u>Salade verte</u>
Desserts	<u>Fromage/ Pâtisserie</u>	<u>Fromage blanc/ Fruit</u>
Entrées	<u>Macédoine au thon</u>	<u>Concombre sauce ail et fines herbes</u>
Mardi	<u>Filet de dinde  à la crème</u> <u>Riz pilaff</u> <u>Merlu dieppoise</u> <u>Beignet de légumes</u>	<u>Steak haché </u> <u>Petits pois aux carottes</u>
Desserts	<u>Yaourt/ Fruit</u>	<u>Fromage / Riz au lait</u>
Entrées	<u>Salade de chèvre chaud</u>	<u>Salade de pâtes</u>
Mercredi	<u>Raviole Irina à la piperade</u> <u>Sauce basquaise</u> <u>Salade verte</u> <u>Fruite aux amandes</u> <u>Poêlée de légumes frais</u> <u>Fromage/ Pomme au caramel</u>	<u>Cabillaud en persillade</u> <u>Courgettes à la provençale</u>
Desserts	<u>Fromage/ Pomme au caramel</u>	<u>Petit suisse/ Fruit</u>
Entrées	<u>Salade de museau pommes de terre</u>	<u>Melon</u>
Jeudi	<u>Rôti de veau  sauce champignons</u> <u>Farfalles</u> <u>Poisson bordelaise</u> <u>Epinards à la crème</u>	<u>Poulet Baservi </u> <u>Pommes de terre rôties</u>
Desserts	<u>Crème dessert / Fruit</u>	<u>Fromage /Cocktail de fruit exotique</u>
Entrées	<u>Carottes râpées</u>	 <p>BLANCHE NEIGE AURAIT DÛ CROQUER UNE POMME MOCHE gaspillagealimentaire.fr</p> <p>JETER MOINS MANGER MIEUX</p>
Vendredi	<u>Brochette de dinde***</u> <u>Purée</u> <u>Poisson meunière</u> <u>Haricots verts</u>	
Desserts	<u>Fromage / Compote-biscuit</u>	

* Viande label HERRIKO  produit AOC  *Viande IGP Sud Ouest

**Viande issue de bêtes nées, élevées, abattues au Pays Basque ou Béarn

***Viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France

" Viande issue de l'union européenne

 Produit issu d'une production à haute valeur environnementale

L'INTENDANTE

Issue de la Région Nouvelle Aquitaine 

Plats végétariens

Menus conseillés

 Produit issu d'une agriculture biologique

 Produit Label Rouge

Le PROVISEUR

Menus pouvant être modifiés selon approvisionnements

La présence d'allergène est signalée sur chaque point de distribution. En cas de doute, demandez conseil aux agents de service