



Menus du lycée René Cassin du 20 au 24 mai 2024



Semaine 21 plan 2-2

JOUR	DÉJEUNER	DÎNER
Entrées		
Lundi		
Desserts		
Entrées	<u>Salade coleslaw</u>	<u>Betterrave vinaigrette</u>
Mardi	<u>Rôti de bœuf*^{AB} jus marchand de vin</u> <u>Conchiglie</u> <u>Merlu sauce safranée</u> <u>Carottes sautées</u>	<u>Araignée de poulet ^{AB} thaï</u> <u>Riz basmati</u>
Desserts	<u>Fromage/ Pâtisserie</u>	<u>Fromage blanc/ Fruit</u>
Entrées	<u>Fond d'artichaut tiède</u>	<u>Salade composée</u>
Mercredi	<u>Cœur de canard ^{AB} mariné</u> <u>Gratin dauphinois</u> <u>Lieu noir à la vierge</u> <u>Poêlée de légumes frais</u>	<u>Pizza bolognaise ^{AB}</u> <u>Ratatouille</u>
Desserts	<u>Fromage ^{AB} / Salade de fruits frais</u>	<u>Fromage / Riz au lait</u>
Entrées	<u>Melon</u>	<u>Salade de pommes de terre</u>
Jeudi	<u>Pois chiche et carottes à la normande</u> <u>Riz</u> <u>Fish n'chips</u> <u>Gratin de légumes</u>	<u>Pintade ^{AB} au cidre</u> <u>Poêlée bretonne</u>
Desserts	<u>Fromage/ Compote ^{AB} -Biscuit</u>	<u>Petit suisse / Fruit</u>
Entrées	<u>Salade de pâtes</u>	<p>J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE. N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !</p>
Vendredi	<u>Cordon bleu***</u> <u>Frites</u> <u>Colin au coulis de poivrons</u> <u>Brocolis</u>	
Desserts	<u>Yaourt/ Fruit</u>	

* Viande label HERRIKO produit AOC ^{AB} Viande IGP Sud Ouest

**Viande issue de bêtes nees, 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 BROVISTEUR

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