



# Menus du lycée René Cassin du 5 au 9 avril 2021



PETIT DEJEUNER Café - Cacao - Lait - Thé - Pain - Beurre - Confiture - Céréales - Jus de fruit - Fruit - Yaourt

JOUR	DÉJEUNER	DÎNER
Entrées		
<b>Lundi</b>		
Desserts		
Entrées	<u>Betterave vinaigrette</u>	<u>Carottes rapées</u>
<b>Mardi</b>	<u>Pavé fromagé</u> <u>Riz pilaf</u> <u>Moules marinières</u> <u>Ratatouille</u>	<u>Lomo"</u> <u>Epinards  mascarpone</u>
Desserts	<u>Fromage / Fruits</u>	<u>Fromage / Pâtisserie</u>
Entrées	<u>Entrées chaudes</u>	<u>Salade aux œufs pochés</u>
<b>Mercredi</b>	<u>Grillade de veau** </u> <u>Haricots blancs à la tomates</u> <u>Lieu noir aux poivrons</u> <u>Chou fleur  béchamel</u>	<u>Raviolis au chèvre</u> <u>Salade verte </u>
Desserts	<u>Fromage / Salade de fruits frais</u>	<u>Fromage / Yaourt </u>
Entrées	<u>Salade de choux vert et rouge</u>	<u>Salade de riz</u>
<b>Jeudi</b>	<u>Sphagetti</u> <u>Bolognaise**</u> <u>Hoki au beurre blanc</u> <u>Poêlée de légumes</u>	<u>Cuisse de poule" confite</u> <u>Petits pois  au jus</u>
Desserts	<u>Fromage / Compote </u>	<u>Flan maison / Fruit</u>
Entrées	<u>Macédoine au thon</u>	
<b>Vendredi</b>	<u>Paupiette de veau" aux champignons</u> <u>Pommes de terre sautées</u> <u>Beignet de calamars</u> <u>Haricots verts</u>	
Desserts	<u>Glaces / Fruit</u>	

\* Viande label HERRIKO

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

\*\*\*Viande issue de bêtes nees, élevées et abattues en France

" Viande issue de l'union européenne

Produit issu d'une production à haute valeur environnementale

L'INTENDANTE

Plats végétariens

Menus conseillés

Produit issu d'une agriculture biologique

Produit Label Rouge

Le PROVISEUR



Menus pouvant être modifiés selon approvisionnement