



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier

Semaine 46

Menus du 13 au 19 novembre 2023

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal <i>Au choix selon les jours</i>	Garniture	Dessert <i>Fromage + 1 Dessert</i>	
Lun 13	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Céréales Fruits	<u>5 Crudités</u>	Blanquette de veau	Petits légumes Pâtes aux herbes de Provence	<u>Salade de fruits</u> Pâtisseries <u>Yaourt maison</u>	Crudités Ailerons de poulet au soyo Chao men/ pâtes jaunes Fruits, produits lactés
Mar 14	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	Buffet entrées	Filet de hoki pané au four	Riz aux germes de soja	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Crudités Rissollette de porc Pommes de terre au four Pâtisseries
Mer 15	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Yaourt maison Fruits	<u>5 Crudités</u>	Bourguignon	Ratatouille Torsades au fromage	Entremet poire caramel Pavlova fruits rouges Crème dessert chocolat	Crudités Steak de thon/ Achards Riz au coco/Haricots verts Fruits, produits lactés
Jeu 16	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	Buffet entrées	Poulet rôti Sauce barbecue	Frites Tomates rôties aux herbes	<u>Fruits</u> <u>Yaourt maison</u>	Crudités Paupiette de veau Coquillettes au basilic Pâtisseries
Ven 17	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre Viennoiseries	<u>5 Crudités</u>	Brochette de dinde	Printanière de légumes	Entremet poire caramel Pavlova fruits rouges Crème dessert chocolat	Dimanche 19
						Pizza Côte de porc Gratin de pomme de terre Entremet poire caramel
<u>Visa de la Gestionnaire</u>				<u>Visa du Proviseur</u>		

Les Menus seront susceptibles d'être modifiés selon les arrivages des denrées, en cas de ruptures des stocks ou (pour les légumes) en cas d'intempéries.