



Lycées Val de Seine semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

Lundi Déjeuner	Mardi Déjeuner	Mercredi Déjeuner	Jeudi Déjeuner	Vendredi Déjeuner
<p>Feuilleté hot dog Salade de riz créole <u>Carottes persillées</u> Endives au bleu Salade verte & jambon & fromage <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Sauté de bœuf aux champignons Galette de quinoa <u>Poisson à l'oseille</u> <u>Tortis</u> <u>Poêlée wok</u> <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage à la coupe Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> <u>Barre glacée</u> Yaourts desserts Fruits frais</p>	<p>Pâté <u>Salade verte & oignons frits</u> Céleri citronné sauce blanche Salade de pâtes hawaïenne Macédoine <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Sauté de dinde au curry <u>Jambon rôti sauce tomate</u> Poisson meunière sauce tartare <u>Riz</u> <u>Brocolis</u> <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage à la coupe Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Amandine au pêche Yaourts desserts <u>Fruits frais</u></p>	<p>Salade alsacienne <u>Tomates</u> Salade verte, emmental <small>~ ~ ~ ~ ~</small> <u>Steak haché sauce moutarde</u> Poisson aux fruits de mer <u>Frites</u> <u>Poêlée forestière</u> <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage à la coupe Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> <u>Compote spéculoos</u> Mousse au chocolat Fruits frais</p>	<p style="text-align: center;"><u>MENU ORIENTAL</u></p> <p>Salade verte crouton Salade de pâte orientale <u>Ouf mayonnaise</u> Carottes au cumin <small>~ ~ ~ ~ ~</small> <u>Cuisse de poulet orientale</u> Merguez Poison au curry <u>Semoule couscous</u> <u>Légumes coucous</u> <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage à la coupe Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Amandine au miel <u>Yaourts desserts</u> Fruits frais</p>	<p>Pâté de foie Choux blanc Salade du soleil <u>Concombres</u> Salade verte & surimi rapé <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Rôti de dinde moutarde Rôti de porc aux herbes <u>Aile de raie aux capres</u> <u>Purée</u> <u>Carottes persillées local</u> <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage à la coupe Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Choux à la crème pastissière Yaourts desserts <u>Fruits frais</u></p>
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
<p>Concombre vinaigrette Potage <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Cervelas obernois Poisson Poêlée de légumes potatoes <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourts desserts Gaufre chantilly & chocolat</p>	<p>Tomate vinaigrette Sardine & beurre <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Boudin blanc sauce crème Poisson Purée <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ brassé Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourts desserts Cocktail de fruits</p>	<p>Salade d'avocat & tomates & maïs Champignons à la grecque <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Escalope milanaise Poisson Haricots beurre <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ sucré Fromage à la coupe <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Crème dessert</p>	<p>Carottes & maïs Potage <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Lasagne bolognaise Lasage de poisson Salade verte <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ sucré Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Fruits frais Yaourts desserts</p>	<p>Entrées variées <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Brochette de dinde Pomme de terre campagnarde <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Yaourt nature/ sucré Fromage portion <small>~ ~ ~ ~ ~</small> Desserts variés</p>

* Fait maison

Proviseur M. RUAULT

Gestionnaire Mme LAFONT

Chef de cuisine P. DALLIAS