

MENU semaine 08 : du 17 au 21 Février 2020

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
PETIT DEJEUNER	Café/cacao/thé, Pain/céréales, Confiture/miel, Yaourt, Jus de fruits				
DEJEUNER	CREPES HARICOTS ESCALOPE VIENNOISE ou POISSON PROVENÇALE ou GALETTE QUINOA CREME DESSERT / FRUITS	SALAD BAR RIZ POULET BASQUAISE ou POISSON BLANC ou GALETTE YUMMY YAQURT BIO / LOCAL	SALAD BAR LENTILLES SAUCISSES ou TOMATO FISH ou GALETTE TEXANE PATISSERIE	SALAD BAR EPINARD RATATOUILLE STEAK HACHE ou POISSON BORDELAISE ou GALETTE BOULGOUR GLACE	SALAD BAR FRITES POISSON PANE ou PANE DE BLE FROMAGE A LA COUPE COMPOTE
DINER	SALAD BAR SEMOULE MERGUEZ / GODIVEAU FROMAGE BLANC COMPOTE DE POMME	POTAGE GRATIN DE CHOUX FLEUR STEAK HACHE MOUSSE AU CHOCOLAT	SALAD BAR PUREE PAUPIETTE DE VEAU BEIGNET	POTAGE BAGUETTE PIZZA YAQURT ET FRUITS	BONNES VACANCES



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

LA RECETTE MAISON



Recette du chef

* Les yaourts bio viennent de GAEC "La fleur des prés" de Saint Pal de Mons

* Les yaourts locaux viennent de la Ferme Chapuis à Bas-en-Basset

Le Proviseur

D. Gay

Lycée

Leonard de Vinci
43120 Monistrol s/Loire

Le Gestionnaire

P. Souveton

Pierre SOUVETON
Gestionnaire
Agent Comptable
Lycée
Leonard de Vinci
43120 Monistrol s/Loire