MENU semaine 46 : du 9 au 13 Novembre 2024

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, ***Yaourts et jus de fruits BIO***				
DEJEUNER	CROQUE-MONSIEUR JAMBON / FROMAGE SALSIFIS COURGETTES BIO* CHAMPIGNON à la CRÈME CORDON BLEU FISH N CHIPS FROMAGE BLANC FRAMBOISE / FRAISE / PASSION	SALADE BAR PASTA PARTY FROMAGE BŒUF SAUMON SAUCE TOMATE SAUCE au BLEU YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ℓ"	FÉRIÉ	SALADE BAR BROCOLIS BIO* PURÉE de POTIMARRON FONDUE de POIREAUX GODIVEAUX / MERGUEZ "ℓ" POISSON MEUNIÈRE RISOTTO VEGGIE FONDANT CHOCOLAT TARTELETTE CITRON	SALADE BAR RIZ PORC au CARAMEL BŒUF sauce SOJA sucré POULET sauce THAÏ POISSON BORDELAISE MÉLI-MÉLO VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE BAR PIZZA JAMBON FROMAGE PIZZA POULET CURRY PIZZA 3 FROMAGES BARRE GLACEE			SALADE BAR POTAGE POIREAUX POMME DE TERRE CAROTTE CROISSANT AU JAMBON MOUSSE AUX FRUITS	**BON** **WEEK END**

Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Local "ℓ"
Produits BIO *
Produits certifiés ©

Le proviseur
N. NICOLAS

Le Gestionnaire
P. SOUVETON

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE
ACADEMIE DE CLERMONT
Pierre SOUVETON
Gestionnaire
Agent Comptable
Lycée
Léonard de Vinci
43120 Monistrol s/Loire