






# LYCEE PROFESSIONNEL SAINT PAUL - CHARLEVILLE MEZIERES

## MIDI

Semaine du 21 au 25 septembre 2020		LUNDI	MARDI Menu "Aux Saveurs d'Automne"	JEUDI	VENDREDI
Entrées 	Pâtisserie salée	CROQUE-MONSIEUR	CAKE AU POTIRON	PIZZA	FEUILLETE DUBARRY
	Charcuterie/poisson/œuf	THON MAYONNAISE	PÂTE DE LAPIN ET CORNICHONS	COQUILLE DE POISSON	CERVELAS VINAIGRETTE
	Féculets	SALADE MARCO POLO	TABOULE DE BOULGOUR	SALADE DE POMMES DE TERRE, THON ET POMMES GRANNY	SALADE DE RIZ AU JAMBON
	Crudités / Cuidités	<u>SALADE ICEBERG AU SURIMI</u>	COLESLAW AUX RAISINS SECS	<u>CONCOMBRES CIBOULETTE</u>	<u>TOMATES PERSILLEES</u>
Salad'Bar	Crudités / Cuidités	BETTERAVES ROUGES AUX POMMES	<u>SOUPE DE CAROTTES ET BUTTERNUT AU LAIT DE COCO</u>	POMELOS AU SUCRE	CHOU CHINOIS
Plat	Les viandes 	<u>RÔTI DE BŒUF SAUCE BERCY</u>	<u>POTEE ARDENNAISE</u>	<u>EMINCE DE DINDE BASQUAISE</u>	<u>STEAK HACHE SAUCE AU BLEU</u>
	Les poissons 	CALAMARS A LA ROMAINE	FILET DE COLIN SAUCE AUREORE	FILET DE LIEU SAUCE CITRON VERT	<u>SPAGHETTI AU SAUMON ET FROMAGE RÂPE</u>
	Plat végétarien 			QUENELLES NATURE SAUCE TOMATE	
Garniture	Féculets	POMMES RISSOLEES	POMMES DE TERRE	RIZ PILAF	SPAGHETTI
	Légumes verts	<u>HARICOTS VERTS</u>	LEGUMES DE LA POTEE	<u>LEGUMES BASQUAISES</u>	COURGETTES A L'AIL
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>SAINT-NECTAIRE</u>	<u>MIMOLETTE</u>	GOUDA	<u>PYRENEES</u>
	Fromage 2	CHAOURCE	COULOMMIERS	<u>BRIE</u>	EMMENTAL
	Fromage en portion	FRAIDOU	TARTARE	CARRE FONDU	SIX DE SAVOIE
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts, fromages blancs, petits suisses aromatisés, aux fruits, naturels...)			
Desserts 	Pâtisserie du jour	BEIGNET CONFITURE	<u>TARTE POMME-CANNELLE</u>	FLAN PÂTISSIER	<u>CAKE AUX POMMES ET NOIX</u>
	Fruit cru au choix	CORBEILLE DE FRUITS			
	Dessert lacté individuel	CREME AUX ŒUFS	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRONS	FLAN NAPPE CARAMEL	FLAN VANILLE
	Fruit cuit	ANANAS AU SIROP	COMPOTE DE POMMES	COMPOTE POMMES-CASSIS	POMME CUITE AU CARAMEL
	Fruit cru préparé	RAISIN	SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE	SALADE POMME-BANANE	SALADE DE FRUITS



**LES FRUITS ET LEGUMES  
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



**L'invité de la semaine:**

**LA POMME**

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."



NOUVELLE RECETTE



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS