

Lycée François Arago



Menus du 7 février au 11 février 2022

Ces menus peuvent être changés en fonction des approvisionnements

<i>Lundi 7 février 2022</i>
Salade de pomme de terre aux pommes / Salade de crevettes et concombres bio Navarin d'agneau / Filet de Merlu au beurre de sauge / Quiche veggie aux légumes anciens grillés Cœur de blé / Haricots verts bio Fromage Mini-Babybel ou Yaourt brassé Nature / Crème dessert praliné ou Banane
<i>Mardi 8 février 2022</i>
Salade de lentilles et de haricots blancs / Terrine aux trois légumes Côte de porc aux épices / Meunière de poisson blanc / Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux Pâtes Tagliatelle / Mélange de légumes au thym Fromage Brebicrème ou Lait vanille/chocolat bio / Crêpe demi-lune aux Fruits Rouges et Chocolat ou Pomme
<i>Mercredi 9 février 2022</i>
<u><i>Demi-pension ouverte</i></u>
<i>Jeudi 10 février 2022</i>
Carottes râpées à l'orange et au cumin / Salade de mache et betterave rouge Poulet Mariné / Croustillant de lieu noir / Onion rings Veggie Pickers Spicy Potatoes / Aubergines bio rôties Fromage Vache qui rit ou Fromage blanc / Mousse au citron ou Clémentines bio
<i>Vendredi 11 février 2022</i>
Salade de tomates bio à la birmane / Feuilleté du pêcheur Boulettes de bœuf à l'orientale / Brochette de colin d'Alaska / Boulette panée de blé façon thaï Boulgour à l'italienne / Brocolis à la sauce aigre douce Fromage Roquefort ou Viennois saveur vanille/caramel / Salade de fruits au sirop

Le proviseur

Le gestionnaire

Le chef de cuisine