

Lycée François Arago



Menus du 20 novembre au 24 novembre 2023

Ces menus peuvent être changés en fonction des approvisionnements

<i>Lundi 20 novembre 2023</i>	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Panismile tomate-mozzarella / Pomelos cerise Brochette de dinde / Pépite de poisson panko Pâtes tortis / Mélange de légumes sautés au soja Fromage ou Laitage Liégeois chocolat /vanille ou Fruit	Salade composée Sauté de bœuf / Filet de dorade Riz / Tomates provençales Fromage ou Laitage Compote ou Fruit
<i>Mardi 21 novembre 2023</i>	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Sardines en salade / Betteraves à la vinaigrette Rognons de bœuf persillés / Poisson blanc d'Alaska Riz pilaf / Poêlée de légumes grillés Fromage ou Laitage Crêpe au chocolat ou Fruit	Carottes râpées Cuisse de poulet / Mélange de fruits de mer Frites / Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Pâtisserie ou Fruit
<i>Mercredi 22 novembre 2023</i>	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Salade de surimi / Salade de tomates au basilic Boulettes à la bolognaise et à l'emmental / Pesca 3 céréales Purée de courge / Haricots au beurre Fromage ou Laitage Salade de fruits ou Fruit	Fajitas Fromage ou Laitage Pudding ou Fruit
<i>Jeudi 23 novembre 2023</i>	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Chou blanc au miel / Salade verte à l'emmental Escalope de volaille / Calamars à la romaine Potatoes pops / Chou-fleur à l'ail Fromage ou Laitage Donuts sucré ou Fruit	Crudités variées Cordon bleu / Poisson pané Pâtes spaghettis / Courgettes Fromage ou Laitage Fruit
<i>Vendredi 24 novembre 2023</i>	
<i>Demi-Pension</i>	<i>Internat</i>
Chou rouge à la vinaigrette / Pâté en croute de volaille Paupiette de veau / Filet de poisson façon meunière Semoule parfumée / Trio de légumes Fromage ou Laitage Flan au caramel ou Fruit	

Le proviseur

Le gestionnaire

Le chef de cuisine