Lycée François Arago



Menus du 8 janvier au 12 janvier 2024

Ces menus peuvent être changés en fonction des approvisionnements

Lundi 8 janvier 2024	
Demi-Pension	Internat
Sardines à l'huile / Charcuterie de volaille	Feuilleté chaud / Salade verte
Raviolis à la viande / Raviolis au fromage / Raviolis au saumon	Tomates farcies / Calamar à la romaine
Poêlée de légumes	Duo de courgettes / Riz pilaf
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Compote ou Fruit	Glace ou Fruit
Mardi 9 ja	nvier 2024
Demi-Pension	Internat
Croisillon aux champignons / Pâté en croute	Cœurs de palmier au maïs
Cordon bleu / Filet de colin d'Alaska	Steak haché sauce au poivre / Médaillons de merlu
Purée aux 5 légumes / Légumes Tex-Mex	Pommes duchesse / Brocolis en vapeur
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Beignet fourré à la pomme ou Fruit	Crème dessert ou Fruit
	janvier 2024
Demi-Pension	Internat
Tomates au cerfeuil / Pomelos sucré	Salade composée
Carbonara / Blanquette du pêcheur	Emincé de bœuf / Pavé de poisson à la bordelaise
Pâtes spaghetti / Légumes ratatouille	Pâtes coquillettes / Poêlée de légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Cookies au chocolat ou Fruit	Pâtisserie ou Fruit
Jeudi 11 ja	anvier 2024
Demi-Pension	Internat
Céleri rémoulade / Carottes râpées	Œuf dur mimosa
Sauté de poulet marengo / Pané de poisson blanc	Escalope de porc marinée au miel / Pesca croq 3 céréales
Cœur de blé parfumé / Duo de haricots	Pommes vapeur / Petits pois carotte
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Glace ou Fruit	Compote ou Fruit
Vendredi 12	janvier 2024
Demi-Pension	Internat
Salade coleslaw / Friand au fromage	
Saucisse knack / Filet de merlu blanc	
Pommes de terre rissolées / Gratin de choux-fleurs	
Fromage ou Laitage	
Crème dessert ou Fruit	

Le proviseur Le gestionnaire Le chef de cuisine