

MENU

SEMAINE DU 22 MARS AU 26 MARS 2021

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 POTAGE S FEUILLETE HOT/DOG E2 SALADE COMPOSEE	POTAGE JAMBON DU PAYS CAROTTES RAPEES	POTAGE ENDIVES AUX NOIX	MENU DU TERROIR GARBURE PIZZA ROYALE SALADE BIGOURDANE	POTAGE SALADE DE RIZ AU THON ASSIETTE DE CHARCUTIERE
PLAT	P1 TAGLIATELLES CARBONARA ou P2 BROCHETTE DE DINDE	POULET BASQUAISE PAUPIETTE DE VEAU	OMELETTE AU FROMAGE CHIPOLATAS	NAVARIN PRINTANIER FILET DE TRUITE	CORDON BLEU MOULES AU CURRY
PRINCIPAL	G1 BLETTES AU JUS ou G2	Frites ENDIVES BRAISEES	EBLY TOMATES PROVENCALES	RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME	PETITS POIS POMMES EN CUBE
DESSERT	FROMAGE BLANC FRUITS DE SAISON	PATISSERIE MAISON FRUITS DU JOUR	CREME DESSERT AU CARAMEL FRUITS DU JOUR	FROMAGE DU PAYS CONFITURE DE CERISES FRUITS DU JOUR	CREME MONT BLANC FRUITS DU JOUR

La Gestionnaire
Florence SANSOT
63016 LAUTREAMONT
63016 LAUTREAMONT

Le Proviseur
Cyrille COURADE
63000 LAUTREAMONT
63000 LAUTREAMONT

Légende :

Fait Maison

Produits locaux

Produits BIO

SEMAINE DU 22 MARS AU 26 MARS 2021

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE E3	POTAGE/MESCLUM TERRINE DE PORC AB	POTAGE/SCAROLE SARDINES AU BEURRE AB	POTAGE/LAITUE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE AB	POTAGE/BATAVIA CELERI REMOULADE AB
PLAT P1	FILET DE HOKI	RÔTI DE PORC	NUGGETS	ESCALOPE DE DINDE
PRINCIPAL G1 ou G2	GRATIN DE LEGUMES	GARNITURE DE LEGUMES CONFIT DE COURGETTES	POMMES DAUPHINES CŒURS DE LAITUE PROVENCALE	SAUCE AUX CHAMPIGNONS CHOUX FLEURS EN BECHAMEL
DESSERT	FROMAGE FRUITS DE SAISON AB	LIEGEOIS CARAMEL FRUITS DE SAISON	COCKTAIL FRUITS DE SAISON	BEIGNETS FOURRES FRUITS DE SAISON

La gestionnaire
Florence SANSOTTE
LYCÉE DES MÉTIERS LAUTRÉAMONT
65016 TARBE

Le Proviseur,

Cyrille COURADE



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

LYCÉE DES MÉTIERS LAUTRÉAMONT
Le Proviseur
Cyrille COURADE
65016 TARBE

Légende :