

MENU DE LA SEMAINE

Du 25 février au 1er mars 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves rouges</p> <p>Salade de cœurs de palmier</p> <p>Tarte oignons</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Croque monsieur</p> <p>Terrine de poisson</p> <p>Œufs durs mayonnaise</p>	<p>Taboulé</p> <p>Riz arlequin</p> <p>Salami et cornichon</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Chou rouge au maïs</p> <p>Accras de morue</p> <p>Salade de pommes de terre aux épices kebab</p>
<p>Jambon braisé sauce Axoa</p> <p>Aiguillettes de poulet Sauce persane</p>	<p>Beignets de poisson et ketchup</p> <p>Tomate farcie</p>	<p>Burger de veau au jus</p> <p>Omelette à la tomate</p>	<p>Colombo de Dinde</p> <p>Hoki sauce meunière</p>
<p>Farfalles</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Carottes batonnet</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Petits pois carotte</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Frites</p>
<p>Fromage râpé</p> <p>Assortiment de fromage</p> <p>Six de savoie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Mimolette à la coupe</p> <p>Six de Savoie</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Samos</p> <p>Assortiment de fromage</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>pointe de brie</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Pomme</p> <p>Ile flottante</p> <p>Far breton</p>	<p>Gaufre au chocolat</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Poire</p> <p>Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Banane</p> <p>Kiwi</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Cake du chef noix de coco et chocolat</p> <p>Ananas frais</p> <p>Crème dessert caramel</p>



Lycée Kerlebost

"Signé Sodexo"

SUGGESTIONS
EQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

