

MENUS

DU 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE



	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI	▪ Salade verte composée / Betterave vinaigrette ▪ Steak haché / Poisson bordelaise ▪ Purée / Carottes ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison	▪ Salade verte / Crêpe emmental ▪ Hachis de viande / Hachis de poisson ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison / Compote
MARDI	▪ Salade verte composée / Carottes râpées ▪ Boulettes de bœuf ou filet de hoki sauce tomate ▪ Penne au beurre / Courgettes ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison / Brownies	▪ Salade verte / Surimi mayonnaise ▪ Gratin de pâtes ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison
MERCREDI	▪ Salade verte composée / Céleri rémoulade ▪ Feuilleté emmental ▪ Blé aux légumes ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison	▪ Salade verte / Œuf mayonnaise ▪ Calamars à la romaine ▪ Riz / Tomates provençales ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison / Crème brûlée
JEUDI	▪ Salade verte composée / Salade de riz ▪ Wings de poulet / Poisson façon papillote ▪ Ratatouille / Frites ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison	▪ Salade verte / Accras de morue ▪ Tortillas ▪ Poêlée de légumes ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison
VENDREDI	▪ Salade verte composée / Tarte aux légumes ▪ Paupiette de veau sauce champignon ▪ Paupiette de saumon sauce crème ▪ Gratin de chou-fleur ▪ Coquillettes ▪ Yaourt / Fromage ▪ Fruits de saison / Glace	

LYCEE DES METIERS DU BTP



Le Provisur
M.YOUSSEFI



*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons, grèves...)

Dans le cadre du règlement CEn°1169/2011 (ou règlement INCO: Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes: gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydrides sulfureux, lupin, mollusque.