

Lycée Louis Bascan RAMBOUILLET

l'enseignement Général et Technologique
Enseignement Professionnel

LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JANVIER 2018

LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JANVIER 2018	
LUNDI MIDI	LUNDI SOIR
Mortadelle ou Maquereau tomate ou Crème de légumes ☺	Tomate mimosa
Nuggets de bœuf ou Omelette au fromage ☺	Tartiflette ou Poisson
Pennes au beurre ou Poireaux à la crème ☺	Trio de légumes
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Compote banane ou Fruit frais ☺	Mousse au chocolat ou Fruit frais
MARDI MIDI	MARDI SOIR
Marco Polo ou Radis beurre ou Laitue fine herbes ☺	Entrée chaude
Brochette orientale ou Dos de colin ciboulette ☺	Bœuf tex-mex
Légumes tajine abricots ☺	Purée de panais
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Gaufre liégeoise ou Fruit frais ☺	Dessert lacté poire BIO
MERCREDI MIDI	MERCREDI SOIR
Tarte champignons ou Salade mixte ☺	Potage maison
Haut de cuisse poulet marinade asiatique ou Poisson ☺	Bouchées de colin
Riz épicé ou Côtes de bettes à la tomate ☺	Carottes beurre
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Pomme caramel ou Lacté fruit ou Fruit frais ☺	Donut ou Fruit frais
JEUDI MIDI	JEUDI SOIR
Œuf mayonnaise ou Endive emmental ou Carottes rapées ☺	Frisée aux croûtons
Saucisse toulouse ou Steak sauce 3 poivres ☺	Tourte volaille poireaux
Frites ou Chou romanesco ☺	Haricots persillés
Laitage ou fromage	Laitage ou fromage
Flan BIO nappé caramel ou Fruit frais ☺	Coupe d'agrumes et biscuit ou Fruit
VENDREDI MIDI	
Pâté de campagne ou Maïs au thon ou Pamplermousse ☺	
Croissant jambon ou fromage ou Poisson ☺	
Poêlée de légumes ☺	
Laitage ou fromage	
Dessert au choix ou Fruit frais ☺	
<i>Plat découverte</i>	
Animation	
Sous réserve de modifications pour raisons techniques ,Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées	
Menus établis selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.	
	Fabrication locale
	(☺) = menu dirigé (le plus léger)
	BIO

BON APPÉTIT