

Lycée Louis Bascan RAMBOUILLET

Insegnement Général et Technologique
Ensegnement Professionnel

LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS 2019

LUNDI MIDI	LUNDI SOIR
Duo charcuterie ou Salade mixte ou Velouté de potiron BIO ☺	Tomate basilic
Saucisse Toulouse ou volaille ou Haché saumon hollandaise ☺	Filet de poulet sauce moutarde
Lentilles blondes ou Duo de carotte ciboulette ☺	Cœur de blé ☺
Produit laitier	Produit laitier
Banane ☺	Pâtisserie aux fruits ou Fruits frais
MARDI MIDI	MARDI SOIR
Piémontaise ou Iceberg emmental ou Asperge vtte. ☺	Œuf mayonnaise
Sauté de porc curry coco ou Poisson ☺	Brochette Chipo/merguez ou dinde
Pennas au beurre ou Haricots verts persillés ☺	Printanière
Produit laitier	Laitage ou fromage
Donut chuppa ou Fruits frais ☺	Dessert liégeois ou Fruits frais
MERCREDI MIDI	MERCREDI SOIR
Feuilleté hot dog ou Salade de laitue ciboulette ☺	Salade de mâche
Lasagnes bœuf ou Poisson ☺	Pavé parmentier
Poêlée trois légumes BIO ☺	
Produit laitier	Produit laitier
Smoothie ou Fruits frais ☺	Salade de fruits ☺
JEUDI MIDI	JEUDI SOIR
Œuf mayonnaise ou Salade de choux ou Fond d'artichaut ☺	Duo de crudités
Pizza 4 fromages ou Navarin d'agneau ☺	Canneloni gratinés
Purée de carottes ou Légumes du soleil ☺	
Produit laitier	Produit laitier
Danette vanille chocolat ou Fruits frais ☺	Fruits frais ☺
VENDREDI MIDI	
Jambon blanc ou Salade méele ou Pomelos ☺	
Filet de limande citron ou Quenelles de brochet ☺	
Riz à l'andalouse ou Poireaux braisés ☺	
Produit laitier	
Dessert au choix ou Fruits frais ☺	VBF.viande bovine française
<i>Plat découverte</i>	Fabrication locale
Animation	(☺) = menu dirigé (le plus léger)
	BIO

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.

BON APPÉTIT