

LYCEE FRANCOIS ARAGO PERPIGNAN

MENU SEMAINE 12 - DU LUNDI 18 MARS AU VENDREDI 22 MARS 2024

MENU CONSEIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER				
Salade verte au poulet croustillant ○	Salade verte aux noix ●	Salade verte mimolette ●	Salade verte et oignons frits	Salade verte garnie
Betterave bio et maïs	Salade de pois chiches à la marocaine	Salade goudas et cervelas ●●	Salade de pâtes mozzarella basilic ○	Salade piémontaise au jambon ○●●
Salade auvergnate ○●●	Salade de céréales agrumes et fromage ●		Escalivada	Crudités
Saucisse de Toulouse sauce Bercy ○●	Poulet ch'ti maroilles et bière ●	Poisson pané et ketchup ○●●	Bœuf au curry ○	Boulette d'agneau à la sauce tomate ○●
Poisson du jour sauce crème de maïs ○●●	Filet de lieu à la crème de poivrons ●●●	Baccala alla veneziana ●○	Filet de cabillaud à la bulgare ○●●	Poisson du jour à l'armoricaine ●○●
Pâtes aux champignons et haricots blancs ○●	Omelette pomme de terre et oignon ●	Steak de lentilles corail ○	VG curry aux pois chiches ○	CVG croquettes de lentilles épicées
Pâtes bio	Pomme de terre et oignons rôtis	Gnocchis au beurre ○●	Semoule et céréales gourmande bio	Riz complet et lentilles corail au four
Haricots verts à la tomate	Blette à la provençale	Epinards à la crème ●	Carottes à la crème maison ○	Poêlée bretonne
Yaourt nature bio ●	Yogourmand nature bio ●	Yaourt bulgy nature ●	Yaourt nature ●	Laitage nature ●
Tomme blanche ●	Emmental bio ●	Brie bio à la coupe ●	Fromage à la coupe tomme grise bio ●	Edam bio ●
Fruit bio	Banane	Fruit divers	Fruit divers	Fromage portion divers ●
Mousse au chocolat au lait ●	Ananas frais	Pot crème vanille ●●	Flan coco maison ●●	Fruit divers ●
Petits suisse aux fruits ●	Pomme golden	Crème dessert caramel ●	Yaourt gélifié chocolat ●	Desserts variés ●
DÎNER				
Salade verte garnie	Salade verte garnie	Salade verte garnie	Salade verte garnie	
Wrap au boursin et jambon ○●●	Céleri rémoulade ●●●	Bruschetta à la tomate et mozzarella ○●	Salade verte surimi ○●●●●	
Osso bucco de dinde ○●	Filet de lieu aux amandes ●●	Steak haché sauce crème ●	Tonkatsu de porc	
Dos de colin sauce provençale ○●	Pané au blé et fromage ○●	Poisson aux aromates ●	Poisson meunière et citron ●○	
Petits pois et carottes	Flan de courgettes à l'estragon ●●	Purée de pomme de terre maison ●○●	Riz pilaf et haricots rouges	
	Poêlée campagnarde	Haricots beurre persillés	Potiron cuit au four	
Yogourmand nature bio ●	Yaourt nature bio ●	Yogourmand bi nature ●	Yaourt nature bio ●	
emmental bio ●	Vache qui rit ●	Fromage à la coupe camembert ●	Rondelé ail & fines herbes ●	
Fruit divers	Fruit divers	Fruit divers	Fruit divers	
Compote et biscuit cantucci de toscane ●	Fromage blanc à la pulpe de fraise bio ●	Beignet chocolat noisette ○●	Yaourt aromatisé bio ●	

Le Chef d'établissement I. UMBRIA

L'adjoint gestionnaire P. DARTOIS



Légende allergènes:

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poisson
- Arachides
- Soja
- Lait

- Traces
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Graines sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques