


## Menus du 21 / 2 au 8 / 4

### RESTAURANT SCOLAIRE DE LYCÉE SAINTE MARIE AIRE SUR LA LYS




 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).






**Légende :**  
 Produits Bio   
 Produits Pêche durable   
 Produits Labellisés   
 Produit Local 





lundi 21 février	mardi 22 février	jeudi 24 février	vendredi 25 février
POTAGE DE LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF À L'ORIENTALE	CAROTTES RÂPÉS VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
PANÉ FROMAGE	SEMOULE	PÂTES RIGOTONI LOCALES 	FILET DE POULET
SAUCE TOMATE	RATATOUILLE	À LA CARBONARA	SAUCE CURRY
PURÉE AU LAIT SALADE	PETIT MOULÉ NATURE	FROMAGE RÂPÉ	PURÉE DE POIS CASSÉS
YAOUR FERMIER	POMME BIO 	GÂTEAU MAISON	YAOURT SUCRÉ NATURE BIO 

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
POTAGE DE LÉGUMES VERTS	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CRÊPE AU FROMAGE	LASAGNES À LA BOLOGNAISE
OMELETTE	RÔTI DE PORC À LA LYONNAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	SALADE
BOULGOUR	COQUILLETES BIO 	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	CANTAL AOP 
RATATOUILLE	FROMAGE RÂPÉ	GÂTEAU DE SEMOULE MAISON	PURÉE DE POMMES BIO 
YAOURT VANILLE	FRUIT DE SAISON		

lundi 28 février	Mardi gras mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
POTAGE POIREAUX ET POMMES DE TERRE	AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE	CÉLÉRI RÉMOULADE	SALADE DE TOMATES AUX MAÏS
POISSON PANÉ MSC SAUCE TARTARE 	POTATOES	SAUTÉ DE PORC	OMELETTE SAUCE KETCHUP
RIZ	HARICOTS VERTS	POMMES FONDANTES	MACARONIS
BROCOLIS À LA CRÈME	EDAM	SALSIFIS À L'AIL	FROMAGE RÂPÉ
CRÈME VANILLE	BEIGNET AUX POMMES 	COMPOTE DE POMMES	VELOUTÉ AUX FRUITS

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
CÉLÉRI RÉMOULADE	BURGER DE VEAU SAUCE BRUNE	SALADE COLESLAW	FILET DE POISSON PANÉ SAUCE CITRON
PANÉ FROMAGER SAUCE NAPOLITAINE	POMMES FONDANTES	CARBONADE FLAMANDE	RIZ BIO 
PÂTES - FROMAGE RÂPÉ	CAROTTES AU JUS	POMMES NOISETTES	ÉPINARDS À LA CRÈME
JULIENNE DE LÉGUMES	CHANTENEIGE	SALADE	CAMEMBERT
YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU SUCRE	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
JUS DE POMMES FERMIER	CASSOLET MAISON	BETTERAVES ROUGES	POTAGE DUBARRY MAISON
PÂTES À LA BOLOGNAISE VÉGÉTALE	(2 KNACKIS + SAUCISSON)	SAUTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	FILET DE LIEU MSC 
FROMAGE RÂPÉ	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	PETITS POIS	RIZ
FLAN NAPPÉ CAMEL	POMMES VAPEUR VACHE QUI RIT	POMMES VAPEUR AU JUS	CAROTTES À LA CRÈME
	KIWI	YAOURT AROMATISÉ	LIEGEOIS AU CHOCOLAT

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE 	FILET DE HOKI MSC 	SAUCISSON À L'AIL
	AIGUILLETES DE POULET	SAUCE CITRON	STEAK HACHÉ
RAVIOLIS AU FROMAGE	À LA PROVENÇALE SEMOULE RATATOUILLE	RIZ ÉPINARDS FROMAGE	Frites
		PETIT SUISSE	SALADE
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT		BEIGNET

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE TOMATES À LA VINAIGRETTE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE
BLANC DE POULET AUX HERBES	PANÉ MOELLEUX SAUCE PROVENÇALE	COLOMBO DE PORC	PURÉE AU LAIT
SEMOULE	PÂTES	RIZ	CHOUX DE BRUXELLES
PIPERADE	FROMAGE RÂPÉ	COURGETTES SAUTÉES	CARRÉ FRAIS
YAOURT AUX FRUITS	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.