

LUNDI : Manger autrement

Terrine de légumes, champignons fines herbes ou salade de chou-fleur tricolore  ou
salade verte surimi L  ou salade aux 5 légumes et crozets 

Boulettes végétales au curry ou nuggets de poisson ou galettes de lentilles boulgour sauce au curry

Haricots maître d'hôtel  - röstis de légumes

Yaourt nature sucré ou Rogeret L

Assortiment de compotes ou fruits

MARDI :

Tarte aux oignons  ou feuilleté au comté ou salade verte croustons et œufs L 

Filets de poulet Label Rouge  ou omelette au fromage 

Carottes au cumin bio L  - navets sauce Mornay L  - gnocchis

Yaourt bio de la Ferme du Menhir L ou fourme AOP de Montbrison L

Flan à la vanille  ou salade de fruits frais au sirop L  ou fruits



JEUDI :

Brick au thon et pommes de terre  ou salade de poivrons haricots blanc et pois chiches  ou salade
michouïa sur salade verte

Bobotie de bœuf  ou bobotie de poisson  ou tajine d'agneau et semoule 

Poêlée tajine - riz blanc créole

Yaourt aromatisé/nature

Mahalabiya  ou salade de fruits exotiques ou fruits



VENDREDI :

Salade verte composée L

Assiette Kebab

Frites

Yaourt nature sucré

Fruits ou glace Snickers

Ces menus peuvent faire l'objet de modifications compte tenu de l'approvisionnement

Chazelles-sur-Lyon, le 2 avril 2024

Le Proviseur,

F. ISAAC

L'Adjointe gestionnaire,

N. RICHARD

Le Chef de cuisine,

P. MORLEVAT

Légende : L : Produits locaux

En gras : menu conseillé  cuisiné maison



Haute valeur environnementale

Manger autrement

Tous les repas sont préparés sur place par notre équipe de cuisiniers