



































Collège-lycée

Jeuneurs Self Lycée

	Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
Entrées	Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Carottes râpées  <i>Moutarde, Sulfités</i>	Céleri rémoulade  <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfités</i>	Pâté de campagne* <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i> Tartinade de haricots blancs du chef	Potage poireaux pdt 
Plats	Galette boulgour pois chiches emmental <i>Gluten, Lait</i> Sauté de veau  sauce diablo  <i>Céleri, Lait, Sulfités</i>	Chili sin carne  et riz 	Lasagne ricotta épinard <i>Gluten, Lait</i> Sauté de dinde LBR sauce forestière (champignons) <i>Céleri, Lait, Sulfités</i>	VEG - H.VERT'MENTIER AGB (HACHE VEGETAL) <i>Céleri, Lait, Soja</i> Pavé de merlu PMD sauce fines herbes <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i>	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>
Garnitures	Chou fleur  béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i>		Epinards branches  au gratin <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Purée de haricots verts  <i>Lait</i>	Salade verte  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfités</i>
Produits Laitiers	Tomme blanche <i>Lait</i>	Pont l'Evêque  <i>Lait</i>	Fromage blanc  <i>Lait</i>	Yaourt nature  local de Sigy <i>Lait</i>	Gorgonzola  <i>Lait</i>
Desserts	Fruit 	Coupelle de purée de pommes et bananes 	Tarte aux pommes <i>Gluten, Lait, Lupin, Oeufs</i>	Assiette de fruits frais	Fromage blanc  façon Straciatella <i>Gluten, Lait, Soja</i>

Collège-lycée

Jeuneurs Self Lycée

	Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Entrées	Salade de betteraves  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou rouge  Vinaigrette  à l'échalote <i>Sulfites</i>	Salade coleslaw  <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Potage cultivateur  (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Saucisson à l'ail* Rillettes de maquereaux <i>Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites</i> Carotte, houmous et betterave <i>Lait</i>
Plats	Sauce caponata (courgette BIO, olive, poivron) <i>Sulfites</i> Filet de lieu frais sauce citron persillée <i>Poissons</i>	Sauce piperade et emmental râpé <i>Lait</i>	Pâtes BIO, brocolis  cheddar et mozzarella <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Sauté de boeuf LBR façon cervoise (carotte, jus de pomme, tomate)	Omelette  <i>Lait, Oeufs</i> Ketchup <i>Céleri</i>	Nugget's de fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i>
Garnitures	Coquillettes  <i>Gluten</i>	Riz 	Brocolis  en persillade	Pommes noisette	Purée Crecy  (PDT fraîche et carotte)
Produits Laitiers	Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt nature  <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Lacté saveur vanille <i>Lait</i>	Cake au chocolat épice  du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit 	Fruit


















Collège-lycée

Jeuneurs Self Lycée

	Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 01 Avril	Vendredi 02 Avril
Entrées	Salade de riz composée Vinaigrette maison <i>Moutarde, Sulfites</i>	Emincé d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pamplermousse	Friand au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Guacamole au fromage blanc du chef <i>Lait</i> Crêpe aux champignons <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Salade verte Vinaigrette maison <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Grinioc épautre et légumes <i>Céleri, Gluten</i> Sauté de dinde LBR façon fermière <i>Céleri, Lait</i>	Haricots rouges et maïs façon mexicaine	Clafoutis de chou fleur, curry, mozzarella, pdt <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Pavé de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche) <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites</i>	Boulette de soja tomate <i>Soja</i> Sauce paprika au persil <i>Céleri, Lait</i>	Quenelle sauce tomate <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Sauté de boeuf sauce piquante
Garnitures	Epinards branche au jus <i>Céleri, Lait</i>	Boullgour <i>Gluten</i>	Purée Dubarry (pommes de terre locales)	Carottes fraîches Lentilles mijotées <i>Céleri</i>	Riz pilaf
Produits Laitiers	Petit suisse nature <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Yaourt brassé à la fraise <i>Lait</i>	Pont l'Evêque <i>Lait</i>	Petit Cotentin <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Fruit	Poire au sirop	Fruit	Compotée pomme, betterave du chef sur fraises fraîches





















Collège-lycée

Jeuneurs Self Lycée

	Lundi 05 Avril	Mardi 06 Avril	Mercredi 07 Avril	Jeudi 08 Avril	Vendredi 09 Avril
Entrées		Emincé d'endives  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de lentilles  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Houmous de carotte du chef et chip's de maïs <i>Lait</i>	Salade fraîcheur de printemps  (SV, pomme, céleri, cerfeuil) <i>Céleri</i> Vinaigrette  aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats		Curry de pommes de terre, courgette, carotte, pois chiche  et haricots plats <i>Céleri, Lait, Moutarde</i>	Raviolis  au tofu sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Soja</i> Escalope de dinde  sauce aigre douce <i>Sulfites</i>	Couscous de légumes  <i>Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Clafoutis printanier BIO, pdt  et mozzarella <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Sauté de veau LBR au romarin <i>Céleri, Lait</i>
Garnitures			Courgettes 		Haricots verts 
Produits Laitiers		Vache qui rit <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Petit suisse nature  <i>Lait</i>	Petit Moulé ail et fines herbes <i>Lait</i>
Desserts		Yaourt nature  local de Sigy <i>Lait</i>	Fruit	Orange  Ananas au sirop d'orange et paprika Abricot sec <i>Sulfites</i>	Moelleux  choco pépite du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>

Collège-lycée

Jeuneurs Self Lycée

	Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
Entrées	Salade de betteraves  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Céleri rémoulade  <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Carottes râpées  <i>Moutarde, Sulfites</i> et maïs 	Salade de blé bio, concombre à la menthe <i>Gluten</i>
Plats	Haricots rouges et maïs façon mexicaine  Sauté boeuf printanier  <i>Céleri, Lait</i>	Pâtes ratatouille et lentilles corail (lentilles corail ) <i>Gluten, Oeufs</i>	Omelette  <i>Lait, Oeufs</i> Pavé de colin d'Alaska PMD à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche) <i>Gluten, Lait, Poissons</i>	Nuggets de blé  <i>Céleri, Gluten</i> Nuggets de poulet <i>Gluten</i>	Fondant  au fromage de brebis du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Garnitures	Boullgour  <i>Gluten</i>		Epinards branches  au gratin <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Purée de choux de bruxelles au fromage (PDT  locale)	Salade verte  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfites</i>
Produits Laitiers	Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>	Samos <i>Lait</i>	Yaourt nature local  Quart de lait <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>
Desserts	Fruit 	Purée de pommes pêches 	Beignet parfum chocolat <i>Fruits à coque, Gluten, Lait, Oeufs</i>	Ile flottante <i>Oeufs</i> et sa crème anglaise <i>Lait</i> COULIS D'ABRICOT (ACCOMP.) (POUR BLANC EN NEIGE) <i>Lait</i> ANIM - COULIS DE FRAISE (ACCOMP.) (POUR BLANC EN NEIGE) <i>Lait</i>	Crème dessert au chocolat <i>Lait</i>