LUNDI 22 AVRIL AU VENDREDI 26 AVRIL 2024

Le menu du restaurant scolaire service du MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	Entrée
Tomates mozzarella *Salade milhaudoise* *Charcuterie*	*Concombre à la ciboulette* *Salade milhaudoise* *Avocat aux crevettes*	*Salade de choux aux fruits* *Salade milhaudoise* *Cake aux lentilles corail*	*Pizza*	*Asperges vertes**** *Salade Milhaudoise* *Salade de museau*
Plat	Plat	Plat	Plat	Plat
Brochette de poisson panée *Cordon bleu de dinde*	*Lieu noir en tapenade* *Carbonnade de bœuf***	*Omelette au reblochon* *Cuisse de canard confite**	*VG-Pavé cévenol **** *Boulettes de bœuf***	*Filet de julienne aux poireaux* *Saucisse de Toulouse **
Accompagnement	Accompagnement	Accompagnement	Accompagnement	Accompagnement
Poêlée ratatouille *Pâtes au beurre*	*Haricots verts** à la Lyonnaise* *Riz pilaf***	*Fricassée de champignons* *Purée*	*Courgettes à l'italienne *** *Céréales gourmandes **	*Tajine de légumes aux abricots* *Mijoté de lentilles au chou kale*
Produit laitier/dessert	Produit laitier/dessert	Produit laitier/dessert	Produit laitier/dessert	Produit laitier/dessert
*Assortiment de yaourts*** *Fruit de saison***	*Pâtisserie* *Fruit de saison***	*Assortiment de fromages*** *Fruit de saison***	*Assortiment de yaourts *** *Fruit de saison***	*Assortiment de yaourts *** *Fruit de saison***

Bonafé Thierry

Proviseur

LYCEE Ch. DE GAULLE ANTHONIOZ – ACADEMIE DE MONTPELLIER – Le Proviseur

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

* Produit SIQO (label rouge, IGP, STG, AOC/AOP) ** BIO *** local.

Tous les produits qui sont servis peuvent contenir des traces des 14 allergènes alimentaires.

Si vous avez un doute, demandez aux personnels de restauration.

Bon appétit !

Gourdet Patricia

Gestionnaire

LUNDI 22 AVRIL AU JEUDI 25 AVRIL 2024

Le menu du restaurant scolaire service du SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
Feuilleté au comté	Carottes râpées	Salade verte	Salade de tomates anciennes
Sauté de poulet basquaise	Pavé de saumon sauce verte	Croziflette	Dolma courgettes farcies au poulet
Boulghour	Brocolis en persillade	Carottes braisées	Riz à la mexicaine
Fromage blanc à la fraise Corbeille de fruits	Brie de Meaux Corbeille de fruits	Tarte au citron maison Corbeille de fruits	Crème dessert au chocolat Corbeille de fruits

Bonafé Thierry

LYCEE G. De GAULLE ANTHONIOZ - ACADEMIE DE MONTPELLIER - Le Proviseur

Proviseur

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

* Produit SIQO (label rouge, IGP, STG, AOC/AOP) ** BIO *** local.

Tous les produits qui sont servis peuvent contenir des traces des 14 allergènes alimentaires.

Si vous avez un doute, demandez aux personnels de restauration.

Bon appétit !

Gourdet Patricia

Gestionnaire