

**Lycée Léon BLUM- Villefranche de Lauragais –
Semaine du 22 au 26 avril 2024**

Nous vous conseillons comme menu : Tous les mets en caractères gras

	LUNDI 01/04	MARDI 02/04 PLAT VEGETARIEN	MERCREDI 03/04	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
Entrées	<u>Assortiment d'entrées</u>	<u>Assortiment d'entrées</u> Saucisse perche 	<u>Assortiment d'entrées</u>	<u>Assortiment d'entrées</u> Quiche lorraine maison	<u>Assortiment d'entrées</u>
Plats du jour	<u>Cuisse de poulet au curry</u>  ou Dos de merlu aux petits légumes	Sauté de volaille paprika et crème ou <u>Filet de dorade</u> ou Curry de pois chiche lait de coco (plat veggie)	<u>Viande kebab sauce blanche</u> ou Dos de merlu	<u>Dos de saumon frais</u> ou Escalope viennoise	<u>Tortellinis au fromage</u> ou Poisson bordelaise
	<u>Poêlée bretonne</u> Farfalles	<u>Semoule bio</u>  Haricots verts bio 	<u>Frites</u> Poêlée italia	Riz pilaf <u>Poireaux à la crème</u>	<u>Flan de courgettes</u> Purée
Produits laitiers	Yaourt nature/aromatisé	Yaourt nature/aromatisé ou Roquefort	Yaourt nature/aromatisé	Yaourt nature/aromatisé	Yaourt nature/aromatisé
Desserts/Fruits	Crème dessert / Donut / Fromage blanc céréales bio  Fruit bio 	Yaourt à boire / Ile flottante / Compote Fruit bio 	Riz au lait maison caramel beurre salé Fruit bio 	Yaourt velouté aux fruits / Eclair / Salade de fruits Fruit bio 	Fromage frais aux fruits / Cookie Fruit bio 

En fonction des stocks et approvisionnements, des modifications peuvent intervenir sur le menu.

1ex : Vie Scolaire
1ex : Restaurant

1ex : Salle des profs
1ex : Intendant
1ex : Cuisinier
1ex : Infirmière

Le Proviseur,
Y. HURT

Le Gestionnaire,
M. LAMSALAK

Tout notre pain et tous nos fruits sont bio 