CUISINE CENTRALE DU LYCEE PERIER

Menus de la semaine 19 / 2019

ENTREES	PLATS ET GARNITURES	FROMAGE DESSERTS
lundi 6 mai		
Salade verte		Fromage du jour
Poireaux vinaigrette	**Ravioli 4 fromages sauce poulette**	
Salade de cœurs de palmier	**Ravioli sauce forestière**	Orange
Œuf coque		Riz au lait caramel
Jambon cuit et cornichons		Mousse chocolat noir
mardi 7 mai		
Salade verte		Fromage du jour
Radis et beurre	**Filet de colin et fondue de poireaux**	**Petits-pois à la parisienne**
Avocat aux crevettes	**Omelette BIO nature**	**Riz pilaf** Ananas frais
Mousse de foie de volaille		
Salade de chou rouge		Yaourt au lait entier des Hautes-Alpes
mercredi 8 mai		
FERIE		
jeudi 9 mai		
Salade verte		Fromage du jour
Concombre-vinaigrette	**Beignets de calmar sauce tartare**	**Farfale au beurre**
Mâche à l'ail	**Poulet crousty sauce tartare**	**Carottes Vichy** Banane
Cèleri, fromage blanc et ciboulette		Crème dessert chocolat
Saucisson à l'ail fumé		Flan nappé caramel
vendredi 10 mai		
Salade verte		Fromage du jour
Tomate et feta	**Merlu aux amandes**	**Poêlée ratatouille**
Pamplemousse	**Rôti de dinde**	**Semoule aux raisins** Fraises au sucre
Jambon à la russe		Glace chocolat liégeois
Œuf mayonnaise		Glace à la fraise en bâtonnet

*(Complément de la semaine Hoki à la crème d'oignons (*46) - Poêlée Valentina)*

Bon appétit