



S 4 du 19 au 23 mai 2025

LYCÉE
EDGAR
FAURE
MONTAUDO

	MIDI	SOIR
LUNDI 19/05	Betterave mimosa- pamplemousse Filet de colin sauce poivrons curry  Coquillettes bio Petit suisse local Fruits	Céleri rémoulade Emincé de bœuf au paprika  Poêlée champignons brocolis St Morêt Fruits
MARDI 20/05	Pâtes bio à l'Américaine –salade composée Rôti de dinde au brie Poêlées de légumes méditerranéenne Rondelé aux noix Fraises au sucre	 <u>Menu végétal</u> Champignons à la crème Quenelles natures sauce aurore Frites fraîches Carré de l'Est Pommes cuites
MERCREDI 21/05	 <u>Menu végétal</u>  Courgettes râpées Lasagnes de légumes du soleil Salade verte  Comté bio  Crème brûlée ou fruits 	Salade de riz au thon Boulettes de bœuf sauce poivre Jardinière de légumes Yaourts aromatisés Salade de fruits maison  
JEUDI 22/05	Mousse de canard- salade composée Tomates farcies maison Galettes végétales  Boulgour bio  Fromage blanc vanille Corbeille de fruits	Macédoine de légumes Poisson meunière  Polenta Cancoillotte à l'ail Fruits
VENDREDI 23/05	Choux blanc ananas et sésame- pamplemousse Donuts de poulet sauce vache qui rit Pané fromager  Duo de haricots bio  Munster  Brownies maison ou fruits	Salade iceberg  Fajitas de poulet Pommes rissolées Orangina Tartelette aux fraise 

Produit :

Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur