





Lycée d'enseignement agricole privé - La Salle Reims-Thillois

Semaine du 18 au 22 janvier 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées  Salad'Bar	Pâtisserie salée	CROISSILLON A L'EMMENTAL		ASSORTIMENT D'ENTREES		HOT DOG	
	Charcuterie/poisson/œuf		ŒUF DUR MAYONNAISE			CERVELAS VINAIGRETTE	
	Féculets	LENTILLES EN SALADE	SALADE MEXICAINE AUX HARICOTS ROUGES			SALADES DE PATES AU JAMBON	SALDE PAYSANNE
	Crudités / Cuidités	SALADE FROMAGERE	AVOCAT MAYONNAISE			CAROTTES A LA MAROCAINE	CONCOMBRE A LA CREME
	Crudités / Cuidités	 BETTERAVES ROUGES A L'ORANGE	CHOU BLANC RAPE			 OUSSE DE BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS	MACEDOINE DE LEGUMES
Plat	Les Viandes	STEACK HACHE DE BŒUF SAUCE A L'ECHALOTE	NORMANDIN DE VEAU A LA TOMATE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	ROTI DE PORC (VPF) A LA NORMANDE	ESCALOPE VIENNOISE	
	Poisson ou végétarien	FILET DE POISSON PANE ET CITRON	BROCHETTE DE POISSON	MEDAILLON DE MERLU BLANC	TARTE AU FROMAGE ET SALADES MELEES 	PAUPIETTE DE LA MER	
Garniture	Féculets	POMMES VAPEUR	SEMOULE BIO	SPAGHETTI	RIZ BIO	POMMES SAUTEES	
	Légumes verts	EPINARDS A LA CREME	RATATOUILLE	CAROTTES PERSILLEES	FLAN DE LEGUMES	PETITS POIS AU BEURRE	
Fromages ou laitages	Fromage 1	MIMOLETTE	CHAUURCE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	REBLOCHON	EMMENTAL	
	Fromage 2	CAMEMBERT	SAINT-PAULIN		GOUDA	MAROILLES	
	Fromage en portion	SAMOS	BABYBEL		CARRE FONDU	KIRI	
	Laitage du jour	LAITAGE DU JOUR					
Desserts	Pâtisserie du jour	CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET CHOCOLAT	MOELLEUX A LA BANANE	ASSORTIMENT DE DESSERTS	CLAFOUTIS AUX POIRES	FLAN PATISSIER	
	Dessert lacté individuel	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE		CREME DESSERT CAFE	CREME DESSERT PISTACHE	
	Fruit cuit	COMPOTE TOUS FRUITS	POIRES AU SIROP		POMMES AU FOUR CARAMEL-SPECULOOS	COMPOTE POMME-CASSIS	
	Fruit cru préparé	BANANE SAUCE CHOCOLAT	CARPACCIO D'ANANAS		SALADE DE FRUITS	BRUNOISE DE POMMES	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					

L'invité de la semaine:
 LA BETTERAVE

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  PLAT VEGETARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."

Api Restauration, 20 rue du Capitaine Georges Madon, 51100 REIMS, RCS Lille Métropole 477 181 010

Le menu conseil est souligné.