

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

Semaine du 1er au 5 février 2021		LUNDI	MARDI (Chandeleur)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Frais Salad'Bar	Pâtisserie salée		<i>Crêpe au fromage</i>	ASSORTIMENT D'ENTREES	QUICHE LORRAINE	
	Charcuterie/poisson/œuf	SALAMI ET CORNICHONS				SURIMI MAYONNAISE
	Féculeux	SALADE PERLES	SALADE DE RIZ NICOIS		SALADE DE PÂTES A L'ITALIENNE	SALADE DE POMMES DE TERRE (locales) AU CUMIN
	Crudités / Cuidités	CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE	MÂCHE AUX PRUNEAUX, NOIX ET MIMOLETTE		CONCOMBRES CIBOULETTE	SALADE DE CRUDITES
	Crudités / Cuidités	MACEDOINE MAYONNAISE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE		CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BULGARES
Plat	Les Viandes	<u>FILET DE POULET SAUCE SUPREME</u>	BOULETTES DE BŒUF SAUCE PROVENCALE	NUGGETS DE VOLAILLE	<u>BŒUF (VBF, Local) BOURGUIGNON</u>	MERGUEZ
	Poisson ou végétarien	PAUPIETTE DU PECHEUR	<u>FILET DE MERLU A L'ANETH</u>	SAGHETTI AUX FRUITS DE MER	POISSON MEUNIERE ET SON CITRON	OMELETTE AUX CHAMPIGNONS
Garniture	Féculeux	<u>RIZ BIO</u>	<u>PUREE DE POMME DE TERRE (locales)</u>	SPAGHETTI	FRITES	SEMOULE BIO
	Légumes verts	<u>POIREAUX A LA CREME</u>	<u>CHOU ROMANESCO</u>	RATATOUILLE	<u>CAROTTES FONDANTES</u>	<u>POEELE DE LEGUMES</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1	TOMME NOIRE	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES	SAINT-NECTAIRE	CAMEMBERT
	Fromage 2	CARRE DE LIGUEIL	COULOMMIERS		BLEU	ST PAULIN
	Fromage en portion	SAMOS	KIRI		PETIT MOULE	SIX DE SAVOIE
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses naturels, aromatisés, aux fruits...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	TARTE AU CITRON	<i>Crêpe sucrée</i>	ASSORTIMENT DE DESSERTS	FAR AUX PRUNEAUX	GATEAU AU YAOURT
	Dessert lacté individuel	ENTREMETS CHOCOLAT	CREME AUX ŒUFS		FLAN VANILLE	CREME DESSERT
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-PRUNEAU	COCKTAIL DE FRUITS		ANANAS ROTI	COMPOTE DE FRUITS
	Fruit cru préparé	<u>COUPE DE KIWIS</u>	SALADE D'AGRUMES		SALADE DE BANANES	SALADE DE FRUITS
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS				



L'invité de la semaine:

**LE PRUNEAU**

-  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."

Le menu conseil est souligné.