

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

Semaine du 25 au 29 janvier 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Fraîcheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée		FRIAND A LA VANILLE	ASSORTIMENT D'ENTREES		TARTE AU FROMAGE
	Charcuterie/poisson/œuf	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS			ROSETTE ET CORNICHONS	
	Féculeux	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	HOUMOUS DE POIS CHICHES		SALADE DE RIZ BIO AU THON	SALADE DE PATES AUX OLIVES
	Crudités / Cuidités	 CELERI AUX POMMES	SALADE COLESLAW		CAROTTES RAPEES AU JUS D'ORANGE	CHOU ROUGE RAPE
	Crudités / Cuidités	TERRINE DE LEGUMES MAYONNAISE	SALADE DE MAIS		SALADE DE CŒUR DE PALMIERS	VELOUTE DE CELERI AU CURRY 
Plat	Les Viandes	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	ROTI DE DINDE AU MIEL	SAUCISE DE TOULOUSE	PALETTE A LA DIABLE	TOMATES FARCIES
	Poisson ou végétarien	CASSOLETTE DE POISSON	CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE	HACHIS PARMENTIER AUX LEGUMES 	FILET DE COLIN EN PERSILLADE	FILET DE POISSON AUX AGRUMES
Garniture	Féculeux	FARFALLES	POMMES DUCHESSES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POIS CASSES	RIZ BIO
	Légumes verts	COTE DE BLETTES	GRATIN DE CELERI	BROCOLIS AUX AMANDES	HARICOTS VERTS A L'AIL	COURGETTES SAUTEES
Fromages ou laitages	Fromage 1	MIMOLETTE	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL	SAINT-NECTAIRE
	Fromage 2	BRIE	MAROILLES		COULOMMIERS	BUCHE DE CHEVRE
	Fromage en portion	RONDELE FINES HERBES	VACHE QUI RIT		KIRI	SIX DE SAVOIE
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses natures, aromatisés, aux fruits...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	TROPEZIENNE	BEIGNETS AUX POMMES	ASSORTIMENT DE DESSERTS	CAKE AUX POIRES ET RAISINS	TARTE AU SUCRE
	Dessert lacté individuel	CREME DESSERT VANILLE	PANNA COTTA		ENTREMETS PRALINE	MOUSSE CITRON
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-FRAMBOISE	PECHES AU SIROP		COMPOTE TOUS FRUITS	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
	Fruit cru préparé	SALADE DE FRUITS	DUO DE POMMES-POIRES VANILLEES		SALADE DE FRUITS	SALADE BANANE-ORANGE
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS				

L'invité de la semaine:
 **LE CELERI**

-  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