

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

Semaine du 4 au 8 octobre 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Invités de fraîcheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée		FEUILLETE HOT-DOG		<u>CAKE AU BUTTERNUT</u>	ASSORTIMENT D'ENTREES
	Charcuterie/poisson/œuf	RILLETES ET CORNICHONS		MORTADELLE ET CORNICHONS		
	Féculets	TABOULE DE BOULGOUR	<u>SALADE DE P. DE TERRE (locales) AU PAPRIKA</u>	SALADE DE PERLES AU THON	SALADE MONTAGNARDE (pdt, chèvre, lardons, noix)	
	Crudités / Cuidités	BÂTONNETS DE LEGUMES SAUCE CIBOULETTE	<u>CAROTTES RÂPEES CITRONNEES</u>	CHOU BLANC RÂPE	CONCOMBRES A LA CREME	
	Crudités / Cuidités	<u>SALADE AUTOMNALE AU CURRY</u>	POIREAUX VINAIGRETTE	<u>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</u>	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	
Plat	Plat du jour 1	SAUCISSE DE TOULOUSE	<u>SAUTE DE PORC (VPF, local) VANILLE ET GINGEMBRE</u>	<u>SPAGHETTI POULET. CHAMPIGNONS</u>	<u>AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE</u>	<u>BŒUF (VBF, local) MODE</u>
	Plat du jour 2	<u>OMELETTE AU FROMAGE</u>	<u>MERLU A L'ORANGE</u>	FILET DE COLIN SAUCE CITRON	THON A LA PORTUGAISE	NUGGETS DE POISSON
Garniture	Féculets	<u>POMMES SAUTEES</u>	<u>RIZ BIO</u>	SPAGHETTI	SEMOULE BIO	FRITES
	Légumes verts	<u>CHOU BRAISE</u>	<u>PUREE DE BUTTERNUT</u>	<u>BROCOLIS AUX AMANDES</u>	<u>COURGETTES</u>	<u>CAROTTES FONDANTES</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>MIMOLETTE</u>	EMMENTAL	SAINT-PAULIN	EDAM BIO	ASSORTIMENTS DE FROMAGES
	Fromage 2	BRIE	<u>COULOMMIERS</u>	MAROILLES	<u>BÛCHE DE CHEVRE</u>	
	Fromage en portion	TARTARE	VACHE QUI RIT BIO	<u>KIRI</u>	SIX DE SAVOIE	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses natures, aromatisés, aux fruits...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	ECLAIR CHOCOLAT	PAIN PERDU	<u>TARTE AUX MIRABELLES</u>	GÂTEAU AU YAOURT	ASSORTIMENT DE DESSERTS
	Dessert lacté individuel	CRÈME BRÛLÉE	CREME DESSERT VANILLE	CREME DESSERT CHOCOLAT BIO	ENTREMETS PISTACHE	
	Fruit cuit	<u>POIRE POCHÉE</u>	<u>COMPOTE POMME-FRAMBOISE</u>	PÊCHES AU SIROP	COMPOTE POMME-ANANAS	
	Fruit cru préparé	<u>SALADE DE FRUITS</u>	RAISIN	BANANE TOPPING CHOCOLAT	<u>SALADE DE FRUITS</u>	
	Fruit de saison au choix					



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



*L'invité de la semaine:
LE BUTTERNUT*



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PLAT VEGETARIEN

Le menu conseil est souligné.