FD00963_**Lycée Paul Langevin**

**Restaurant scolaire géré en régie directe : repas cuisinés sur place**

**menu du 06 11 au 10 11 2017**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LUNDI | SALADE VERTEE csp  MAIS THON  **csp**  ASPERGES VINAIGRETTE  **csp** | RAVIOLIS AU BOEUF  **csp**  FILET DE LIEU  **csp**  POELLEE DE LEGUMES **csp** | FRUITSENTREMETST NECTAIRE |
| .MARDI | SALADE VERTE  **csp**  CAROTTES RAPEES  **csp**  TOMATES VINAIGRETTE  **csp** | ESCOLOPPE VIENOISE  **csp**  HOKI AU FOUR **csp**  BROCOLIS  **csp**  RIZ PILAF | FRUITSCAMEMBERTDESSERT LACTE |
| MERCREDI | SALADE VERTE  csp  POTAGE **csp**  ENDIVES AU FROMAGE **csp** | BOULLETTE DE BOEUF csp  CUBES DE POISSON  COURGETTE POELLEE csp  SEMOULE | FRUITSCHEVRECOMPOTE DE POMMES |
| JEUDI | SALADE VERTE  **csp**  POIREAUX VINAIGRETTE **csp**  POTAGE POTIRON CHATAIGNES  **csp** | SAUTE DE CERF AU CHAMPIGNONS **csp**  FILET DE COLIN AU EPICES  csp  HARICOTS VERTS csp  FRITES | FRUITS  PATISSERIE  BLEU |
| VENDREDI | SALADE VERTE **csp**  POTAGE  **csp**  SALADE DE POMMES DE TERRE csp | OMELETTE FROMAGE  **csp**  BOULGUOR A LA TOMATE **csp**  FILET DE LIEU  **csp**  LEGUMES A LA PROVENCALE  **csp** | FRUITS BRIE  GLACE |
|  | **LE PROVISEUR** **C. MORIN** | **L’INTENDANT** **S JOUANNIC** | **L’INFIRMIERE** |
|  | **Légende**  **Produit frais**  **Produit transformé frais**  **Produit brut surgelé** | **Produit sec ou en conserve**  **Produit operculé**  **Produit transformé surgelé** | **csp Plat confectionné sur place** |