**Lycée Paul Langevin**

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

**menu du 16 10 au 20 10 2017**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| LUNDI | SALADE VERTEE cspPOTAGE  **csp**CAROTTES RAPEES  **csp**  | SAUTE DE DINDE  **csp**FILET DE LIEU  **csp**POELLEE DE LEGUMES **csp**RIZ PILAF  **csp** | FRUITS ENTREMET CARRE DE L EST |
| .MARDI | SALADE VERTE  **csp**SAUCISSON BEURRE  **csp**COEUR D ARTICHAUD  **csp** | SAUCISSES LENTILLES  **csp**HOKI AU FOUR **csp**CAROTTES VAPEUR  **csp** | FRUITSCAMEMBERT DESSERT LACTE  |
| MERCREDI | SALADE VERTE  cspPOTAGE **csp**DUO DE CHOUX **csp** | HACHIS PARMENTIER csp BRANDADE DE MORUE POELLE MERIDIONNALE  csp  | FRUITS CHEVRE COMPOTE DE POMMES   |
| JEUDI | SALADE VERTE  **csp**POIREAUX VINAIGRETTE **csp**SALADE COMPOSEE  **csp** | PATES CARBONARA **csp**PATES AU POISSON  cspHARICOTS VERTS csp | FRUITS PATISSERIE BLEU |
| VENDREDI | SALADE VERTE **csp**POTAGE  **csp**SARDINES csp | POISSON PANE  **csp**SEMOULE A LA TOMATE **csp**FILET DE LIEU  **csp**LEGUMES A LA PROVENCALE  **csp** | FRUITSBRIEGLACE  |
|  | **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** |