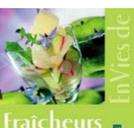


Lycée d'enseignement agricole privé - La Salle Reims-Thillois

Semaine du 14 au 18 octobre 2019

		LUNDI	MARDI*	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées  Invited	Pâtisserie salée	PIZZA		ASSORTIMENT D'ENTREES	TARTE AU FROMAGE	
	Charcuterie/poisson/œuf		ASSIETTE ANGLAISE			SALAMI ET CORNICHONS
	Féculents	SALADE DE PÂTES AU BASILIC	SALADE DE P. DE TERRE (locales) MIMOSA		SALADE DE RIZ A L'EMMENTAL	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS
	Crudités / Cuidités	RADIS NOIR REMOULADE	CAROTTES RÂPEES A L'ECHALOTE		TOMATES VINAIGRETTE	SALADE EXOTIQUE
	Salad'Bar	VELOUTE DE POTIRON AU LAIT DE COCO 	MOUSSE DE BETTERAVES		CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL	DUO DE CRUDITES
Plat	Plat du jour 1	<u>FILET DE POULET SAUCE SUPRÊME</u>	<u>SAUTE DE BŒUF (IVBF, local) AUX EPICES</u>	LASAGNES BOLOGNAISE ET SALADE VERTE	<u>RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE</u>	ROUGAIL DE SAUCISSES
	Plat du jour 2	BLANQUETTE DE POISSON	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE	MEUNIERE DE POISSON ET CITRON	PARMENTIER DE POISSON	<u>POISSON DU MARCHE</u>
Garniture	Féculents	<u>POMMES VAPEUR (locales)</u>	BOULGOUR	FARFALLES	POIS CASSES	RIZ CREOLE
	Légumes verts	<u>FRICASSEE DE CHAMPIGNONS A L'AIL</u>	PUREE DE POTIRON 	JARDINIERE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	<u>HARICOTS PLATS</u>
Fromages ou laitages	Fromage 1	TOMME NOIRE	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES	BLEU	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	Fromage 2	RONDELE NATURE	CAMEMBERT		MUNSTER	
	Fromage en portion	SAMOS	CANTAFRAIS		PETIT MOULE	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses natures, aromatisés, aux fruits...)				
Desserts	Pâtisserie du jour	DONUTS	GRATIN DE FRUITS A LA CANNELLE	ASSORTIMENT DE DESSERTS	VERRINE DE CARAMEL AU POTIRON 	<u>TARTE AUX POMMES</u>
	Dessert lacté individuel	LIEGEOIS VANILLE	MOUSSE A LA MANGUE		MOUSSE AU CHOCOLAT	ENTREMETS CITRON
	Fruit cuit	POIRE POCHEE AU MIEL	COMPOTE DE FRUITS		ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE POMME-CASSIS
	Fruit cru préparé	COUPE DE KIWI A LA MENTHE	SALADE DE FRUITS		SALADE DE BANANES	SALADE DE FRUITS
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS				



PETIT-DEJEUNER ANGLAISE: Œufs brouillés, bacon, galettes de pommes de terre

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



L'invité de la semaine:
LE POTIRON

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE

"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."