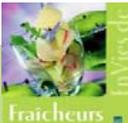


Lycée d'enseignement agricole privé - La Salle Reims-Thillois

Semaine du 7 au 11 octobre 2019

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
RENCONTRE DU GOUT : "HAPPY TARTERIE!"							
Entrées  Fraîcheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée		<u>QUICHE A LA CAROTTE</u>	ASSORTIMENT D'ENTREES	FEUILLETE HOT-DOG		
	Charcuterie/poisson/œuf	RILLETES ET CORNICHONS					MORTADELLE ET CORNICHONS
	Féculents	<u>TABOULE DE BOULGOUR</u>	<u>SALADE DE P. DE TERRE (locales) AU PAPRIKA</u>			<u>SALADE MONTAGNARDE</u> (pdt, chèvre, lardons, noix)	<u>SALADE DE PÂTES AU THON</u>
	Crudités / Cuidités	<u>BÂTONNETS DE LEGUMES SAUCE CIBOULETTE</u>	<u>CAROTTES RÂPEES CITRONNEES</u>			<u>CONCOMBRES A LA CREME</u>	<u>CHOU BLANC RÂPE</u>
	Crudités / Cuidités	<u>SALADE AUTOMNALE AU CURRY</u>	<u>POIREAUX VINAIGRETTE</u>			<u>MOUSSELINE DE NAVETS AUX BAIES ROSES</u>	<u>BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE</u>
Plat	Plat du jour 1	<u>TARTE A LA CHOUCROUTE ET SALADE VERTE</u>	<u>SAUTE DE PORC (VPF, local) VANILLE ET GINGEMBRE</u>	CORDON BLEU	<u>AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE</u>	<u>BŒUF (VBF, local) MODE</u>	
	Plat du jour 2	<u>POISSON SAUCE FORESTIERE</u>	<u>MERLU A L'ORANGE</u>	<u>FILET DE COLIN SAUCE CITRON</u>	<u>THON A LA PORTUGAISE</u>	<u>NUGGETS DE POISSON</u>	
Garniture	Féculents	<u>PUREE DE P. DE TERRE (locales)</u>	<u>RIZ</u>	SPAGHETTI	<u>SEMOULE AUX RAISINS</u>	FRITES	
	Légumes verts	<u>NAVETS GLACES</u>	<u>JULIENNE DE LEGUMES</u>	<u>BROCOLIS AUX AMANDES</u>	<u>COURGETTES BRAISEES</u>	<u>CAROTTES FONDANTES</u>	
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>MIMOLETTE</u>	EMMENTAL	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EDAM	SAINT-PAULIN	
	Fromage 2	BRIE	<u>COULOMMIERS</u>		<u>BÛCHE DE CHEVRE</u>	MAROILLES	
	Fromage en portion	RONDELE AIL ET FINES HERBES	VACHE QUI RIT		SIX DE SAVOIE	<u>KIRI</u>	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses natures, aromatisés, aux fruits...)					
Desserts	Pâtisserie du jour	ECLAIR CHOCOLAT	TARTE AU CITRON	ASSORTIMENT DE DESSERTS	<u>TARTE AUX MIRABELLES ET PAIN D'EPICES</u>	<u>TARTE CRUMBLE AUX NAVETS</u>	
	Dessert lacté individuel	CRÈME BRÛLÉE	CREME DESSERT VANILLE		<u>ENTREMETS PISTACHE</u>	CREME DESSERT CHOCOLAT	
	Fruit cuit	<u>RAISINS CARAMELISEES</u>	<u>COMPOTE POMME-FRAMBOISE</u>		<u>COMPOTE POMME-ANANAS</u>	PÊCHES AU SIROP	
	Fruit cru préparé	<u>SALADE DE FRUITS</u>	RAISIN		<u>SALADE DE FRUITS</u>	<u>BANANE TOPPING CHOCOLAT</u>	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					



"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."

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