

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

| Semaine du 11 au 15 janvier 2021 | | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrées  Fraîcheurs Salad'Bar | Pâtisserie salée | | QUICHE LORRAINE | ASSORTIMENT D'ENTREES | | CRÊPE AU FROMAGE |
| | Charcuterie/poisson/œuf | MORTADELLE | | | RILLETES ET CORNICHONS | |
| | Féculeux | SALADE DE BLE FRAÎCHEUR | SALADE DE PÂTES COCKTAIL (pamplemousse, surimi, sauce cocktail) | | SALADE DE POMMES DE TERRE (locales) AU CHEVRE | SALADE DE HARICOTS ROUGES AU THON |
| | Crudités / Cuidités | CAROTTES RÂPEES AU JUS D'ORANGE | CHOU BLANC AU GOUDA | | EMINCE DE RADIS NOIR | CONCOMBRES A LA CREME |
| | Crudités / Cuidités | POTAGE DE LEGUMES DE SAISON | DEMI-POMELO AU SUCRE | | SALADE ANDRE (haricots verts, œufs, jambon) | BETTERAVES ROUGES AU MAÏS |
| Plat | Les Viandes | CORDON BLEU | CHILI CON CARNE | SAUCISSE FUMEE (locale) | SAUTE DE PORC A LA CREME | BLANQUETTE DE VOLAILLE AU THYM ET CITRON  |
| | Poisson ou végétarien | FILET DE POISSON SAUCE FORESTIERE | BOULETTES CEREALES-LEGUMINEUSES  | DOS DE COLIN SAUCE CITRON VERT  | FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE | POISSON BLANC EN CROÛTE D'HERBE |
| Garniture | Féculeux | POMMES RISSOLEES | RIZ BIO  | LENTILLES | BLE | TORTIS |
| | Légumes verts | PETITS POIS CAROTTES | BRUNOISE AU BEURRE | PUREE DE CELERI | COURGETTES SAUTEES | HARICOTS PLATS |
| Fromages ou laitages | Fromage 1 | TOMME NOIRE | EMMENTAL | ASSORTIMENT DE FROMAGES | EDAM | MORBIER |
| | Fromage 2 | BLEU | CHAOURCE | | BÛCHE DE CHEVRE | CAMEMBERT |
| | Fromage en portion | RONDELE | VACHE QUI RIT | | CHANTENEIGE | SIX DE SAVOIE |
| | Laitage du jour | ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses naturels, aromatisés, aux fruits...) | | | | |
| Desserts | Pâtisserie du jour | TARTE AUX POMMES | BEIGNET CHOCOLAT | ASSORTIMENT DE DESSERTS | TARTE AU CITRON  | BROWNIE ET CREME ANGLAISE |
| | Dessert lacté individuel | FLAN CHOCOLAT | CREME AUX ŒUFS | | FLAN NAPPE CAMEL  | ENTREMETS CITRON |
| | Fruit cuit | COMPOTE POMME-CASSIS | POMME EN RABOTE | | COMPOTE TOUS FRUITS | ABRICOTS ET COULIS DE FRUITS ROUGES |
| | Fruit cru préparé | ANANAS FRAIS | SALADE DE FRUITS | | SALADE DE FRUITS | SALADE BANANE-KIWI |
| | Fruit de saison au choix | CORBEILLE DE FRUITS FRAIS | | | | |

L'invité de la semaine:
 LE CITRON

-  PRÉPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE
-  RECETTE VEGETARIENNE

"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."

Api Restauration, 20 rue du Capitaine Georges Madon, 51100 REIMS, RCS Lille Métropole 477 181 010

Le menu conseil est souligné.