



Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 02 au 05 Avril 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS DE PAQUES	VENDREDI
	Bruschetta Mortadelle Salade verte Segments de pomelos Taboulé	Pissaladière Œuf mimosa Salade verte Salade de Pâques Salade de pâtes	Pizza au fromage Jambon beurre Salade verte Salade composée Pois chiches en salade
LUNDI DE Pâques	Bolognaise de bœuf Filet de merlu sauce beurre citronné	Veau façon grand-mère Filet de poisson frais	Cari de poisson Cordon bleu
	Spaghettis, emmental râpé Petits pois carottes cuisinés	Pommes noisette Flageolets Haricots verts extra fins	Riz Fenouil braisé
	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
	Donuts Cocktail de fruits Poire au chocolat Fruit frais Ile Fottante	Nid de Pâques, Chocolat de Pâques Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Entremets vanille	Flan pâtissier Cocktail de fruits Pomme au four Fruit frais Crème dessert au caramel

Viande Bovine Française



Fabrication maison

Label Rouge



Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas



Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 08 au 12 Avril 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI REPAS ASIATIQUE	VENDREDI
Grillé au fromage Rosette, cornichons Bio Salade verte Céleri rémoulade Taboulé	Pizza Jambon beurre Bio Salade verte Poireaux vinaigrette Salade de pâtes	Nems Pâté de foie Bio Salade verte Salade Chinoise Salade de riz	Toast de chèvre Sardines, citron Bio Salade verte Cœurs de palmiers & tomate Salade de blé
Raviolis de bœuf sauce tomate Filet de dorade sauce vierge	Nuggets de volaille Filet de colin sauce safrané	Nouilles chinoises à la volaille Wok de porc Thaï	Filet de poisson pané, citron Paupiette de veau sauce forestière
Pâtes Bio Epinards branche à la crème	Frites Brocolis vapeur	/ Poêlée de légumes wok	Purée de pommes de terre Ratatouille
Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio	Assortiment de fromages & laitages Bio
Bio Beignet au chocolat Salade de fruits frais Bio Compote de pomme Bio Fruit frais Liégeois à la vanille	Gâteau au chocolat Cocktail de fruits Pêche au sirop Bio Fruit frais Crème dessert	Tarte à la noix de coco Salade de fruits exotique Pomme au four Bio Fruit frais Mousse à la framboise	Muffin aux pépites de chocolat Cocktail de fruits Banane, coulis de chocolat Bio Fruit frais Ile flottante

Viande Bovine Française



Label Rouge



Fabrication maison



Produit local



Agriculture Biologique



Du pain Bio est servi à tous les repas



Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 15 au 19 Avril 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza Pâté en croûte Salade verte Carottes râpées Salade de pâtes	Bruschetta Saucisson sec, cornichons Salade verte Poivrons grillés Salade de boulgour	Pissaladière Jambon beurre Salade verte Macédoine de légumes Lentilles aux oignons	Assortiment d'hors d'œuvre
Emincé de porc à la niçoise Beignets de poisson, citron	Escalope de volaille au jus Quenelles nature sauce aurore	Sauce carbonara Rôti de bœuf	Filet de poisson au four Poulet rôti
Semoule Gratin de potiron	Riz Carottes confites aux oignons	Tortis, emmental râpé Haricots verts extra fins	Pommes rissolées Courgettes sautées au basilic
Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages
Donuts Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Flan au chocolat	Tarte aux pommes Cocktail de fruits Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Fromage blanc, crème de marron	Quatre Quart au caramel Salade de fruits frais Compote de pomme Fruit frais Ile flottante	Assortiment de desserts

Viande Bovine Française

Fabrication maison

Label Rouge

Produit local

Agriculture Biologique

Du pain est servi à tous les repas