



# Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 10 au 13 Septembre 2024



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza au fromage Rosette, cornichons Salade verte Melon Charentais Taboulé	Pissaladière Mortadelle Salade verte Salade composée Salade de pâtes	Quiche lorraine Sardines, citron Salade verte Cœurs de palmier en salade Salade de pommes de terre
	Bolognaise de bœuf Filet de poisson sauce vierge	Rôti de porc au jus Filet de colin sauce au beurre blanc	Escalope de volaille sauce champignons Filet de poisson pané, citron
	Spaghettis Poêlée de légumes frais	Frites Ratatouille fraîche	Riz pilaf Haricots verts extra fins
	Assortiment de fromages & laitages	Assortiment de fromages & laitages 	Assortiment de fromages & laitages 
	Gâteau au chocolat Salade de fruits frais Pastèque Fruit frais Ile flottante	Tarte aux pommes Cocktail de fruits Carpaccio d'ananas à la vanille Fruit frais Crème dessert à la vanille	Cake au citron Salade de fruits frais Pomme au four Fruit frais Liégeois au chocolat

Viande Bovine Française   
 Fabrication maison

Label Rouge   
 Produit local

Agriculture Biologique   
 Du pair est servi à tous les repas



# Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 16 au 20 Septembre 2024



## LUNDI

Pizza   
 Pâté de campagne   
 B10 Salade verte   
 Tomate, maïs   
 Salade de quinoa façon taboulé

Raviolis de bœuf sauce tomate

Pintade rôtie

/

Printanière de légumes

Assortiment de fromages & laitages



Eclair au chocolat  
 Cocktail de fruits  
 Compote de pomme  
 B10 Fruit frais   
 Fromage blanc & crème de marron

Viande Bovine Française



Fabrication maison



## MARDI

Toast de chèvre   
 Jambon beurre  
 B10 Salade verte   
 Poivrons grillés   
 Pois chiches aux échalotes

Paupiette de veau aux olives

Calamars à la romaine sauce tartare

Purée de pommes de terre

Jeunes carottes confites

Assortiment de fromages & laitages



Quatre Quart aux pépites de chocolat   
 B10 Salade de fruits frais   
 Pomme au four au miel   
 B10 Fruit frais   
 Gâteau de riz

Label Rouge



Produit local



## JEUDI

Friand au fromage  
 Oeuf dur mayonnaise  
 B10 Salade verte   
 Carottes rapées   
 Salade de riz

Omelette au fromage

Emincé de porc au caramel

Semoule

Panaché haricots verts / haricots beurre

Assortiment de fromages & laitages



Roulé à la confiture   
 Cocktail de fruits  
 Compote tous fruits  
 B10 Fruit frais   
 Ile Flottante

Agriculture Biologique



Du pair est servi à tous les repas

## VENDREDI

Cake aux olives   
 Saucisson sec, cornichons, beurre  
 B10 Salade verte   
 Melon Charentais  
 Salade de boulgour

Pêche du jour à l'oseille

Beignets de poulet

Riz

Courgettes fraîches sautées au basilic



Assortiment de fromages & laitages



Flan pâtissier  
 B10 Salade de fruits frais   
 Pastèque  
 B10 Fruit frais   
 Crème caramel



# Menus Lycée Albert 1er

Semaine du 23 au 27 Septembre 2024



## LUNDI

Grillé au fromage   
 Jambon, beurre  
**BIO** Salade verte   
 Betteraves, féta  
 Salade de pâtes

Poulet basquaise   
 Filet de colin sauce safranée

Riz **BIO**  
**BIO** Epinards branche béchamel

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Donuts  
 Cocktail de fruits   
 Pomme au four   
**BIO** Fruit frais   
 Ile flottante

## MARDI

Mini Bruschetta   
 Pâté en croûte  
**BIO** Salade verte   
 Salade César   
 Salade de blé

Rôti de veau en sauce   
 Chicken Wings

Gratin dauphinois   
 Brocolis

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Gâteau marbré   
**BIO** Salade de fruits frais   
 Banane, chocolat, amandes grillées   
**BIO** Fruit frais   
 Fromage blanc & miel

## JEUDI REPAS ITALIEN

Pizza   
 Melon, jambon cru  
**BIO** Salade verte   
 Tomate, mozzarella   
 Salade piémontaise

Lasagnes de bœuf   
 Escalope de porc panée

Mélange de légumes  
 (haricots plats, duo de carottes)

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Tiramisu   
 Cocktail de fruits  
 Compote de pomme  
**BIO** Fruit frais   
 Panna cotta au coulis de fruits rouges

## VENDREDI

Pissaladière   
 Mortadelle  
**BIO** Salade verte   
 Pomelos   
 Salade de riz

Aïoli  
 Cordon bleu

Légumes aïoli

Assortiment de fromages & laitages  
**BIO**

Mini chou vanille, coulis de chocolat  
**BIO** Salade de fruits frais   
 Compote pomme/banane  
**BIO** Fruit frais   
 Mousse au chocolat

Viande Bovine Française   
 Fabrication maison

Label Rouge   
 Produit local

Agriculture Biologique **BIO**  
 Du pair **BIO** est servi à tous les repas