

Menus du Lycée Joseph Vallot du 5 au 9 Décembre 2022

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Entrées	Salad'Bar	Pains de Faugères 34 Charcuterie de chez M. Cabrol Salad'Bar	Tielle Sétoise Ou Feuilleté au comté	Salad'Bar	Salad'Bar
Plat	Travers de porc Tex-mex Ou Steak sauce au Roquefort Et Frites ou haricots verts	Seiche à la rouille Ou Cordon bleu Sauce tomate Et Riz de Camargue et b. légumes V.	Navarin d'agneau Ou Fish n'chips de poisson et citron Et Polenta et/ou carottes vichy	Gardianne de Taureau de l'Occitanie Ou Poisson blanc tartare Et Purée et/ou poêlée légumes verts artichauts	Rôti de Porc Sauce Champignons ou Tomates farcies végétariennes Et Pâtes et gruyère râpé Et/ou Brocolis vapeur
Fromage Laitage	Fromage du Salagou	Saint Paulin*	Seillou des Cévennes	Yaourt nature*	Emmenthal
Dessert	Crème spéculoos Maison ou fruit Ou Gâteau de semoule au caramel	Fruit de saison*	Choux à la crème Maison ou fruit de saison Ou Compote de fruit	Fruit de saison*	Tarte aux abricots ou fruit de saison

Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrées	Potage de légumes Maison	Salad'Bar	Salad'Bar	Nems sauce Nuoc-mam Salade+menthe
Plat	Gratin de Crozets Savoyards Ou Lasagnes végétariennes	Saucisse de chez M. Cabrol Ou Pané du fromager Et Potatoes ou Aubergine mozzarella	Filet de poisson Meunière Ou Wings de Poulet à la Jamaïcaine Et Riz à l'Arlésienne	Omelette à la ciboulette ou Poisson au cheddar Et Choux fleurs gratinés
Dessert	Fruit de saison ou salade de fruit Et Laitage	Glace ou fruit de saison Et Laitage	Ile flottante au caramel ou fruit Et Laitage	Muffin au chocolat ou fruit de saison Et Laitage

Self ouvert aux élèves
de 11h30 à 13h30

Rouge : Produit de la région Occitanie

Vert : Produit de l'agriculture biologique

Bleu : Plat végétarien

* Aide UE à destination des écoles

Bon Appétit

Le proviseur

V. VALETTE

Le gestionnaire

V. PICARD

Le chef de cuisine

P. MOULINS