

Menus du Lycée Joseph Vallot du 12 au 16 Décembre 2022

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrées	Salad'Bar		Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar
Plat	Tortellini Ricotta épinards Sauce au Basilic Gruyère ou Parmesan Râpé	<i>Repas de Noël</i>	Travers de Porc tex-mex Ou Pané de blé épinards végétariens Et Lentilles et/ou Carottes vichy	Sauté de bœuf à la Provençale Ou Poisson blanc à la Bordelaise Et Semoule et/ou ratatouille	Steak haché Sauce Poivre Et Frites Et/ou Légumes verts
Laitage	Yaourt nature *	Yaourt bio ou fromage bio *	Saint Paulin *	Tomme grise *	Emmenthal
Dessert	Fruits de saison *		Glace Ou Fruit de saison ou Gâteau de riz caramel	Fruit de saison *	Entremet Maison Ou Fruit de saison

Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrées	Salad'Bar	Salad'Bar	Potage Maison	
Plat	Cuisse de poulet du Gers Ou Coque tofu Provençale Et Gratin de choux fleurs	Brochette méditerranéenne Ou brochette de poisson Et Frites et/ou Haricots verts	Spaghetti bolognaise Ou Spaghetti végétarienne	<i>Repas des internes</i>
Dessert	Glace ou fruit de saison Et Laitage	Yaourt aux fruits ou fruit de saison Et Laitage	Fruit de saison Et Yaourt nature	

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

Bonnes Vacances !

Le proviseur


V. VALETTE

Le gestionnaire


V. Picard

Le chef de cuisine


P. MOULINS