



menus de la semaine

DU 17/02/2020 AU 21/02/2020



LUNDI 17 FÉVRIER

Entrées :

Tomates aux fines herbes Concombres et cœurs de palmier Carottes râpées et raisins secs

Plats de Résistance :

<mark>Ríz cantonaís aux œufs et légumes</mark> Shop suey végétaríen Ravíolí aux légumes

Accompagnements:

Ríz - Harícots blancs -Sauce piments

Rougail dakatine

Desserts:

Orange Kíwí Fromage Tí-Fraís aíl et Fínes herbes Yaourt nature <mark>Fromage blanc aromatísé</mark>

MARDI 18 FÉVRIER

Entrées :

Chou râpé, maïs et radís Tomates et sardínes Salade Mímolette

Plats de Résistance :

Goulasch de bœuf Nuggets de poulet Œufs brouillés au Fromage

Accompagnements:

Ríz -Pois du Cap - Rougail aubergines Haricots verts, salsifis et pommes de terre vapeur

Desserts:

Banane bío Papaye <mark>Tome noíre</mark> Yaourt brassé aromatísé



JEUDI 20 FÉVRIER

Entrées :

Carottes râpées et harícots jaunes
Salade multicolore

Plats de Résistance :

Carí porc aux légumes Thon au combava <mark>Steak de Tofu aux olíves</mark> Poulet aux petits pois

Accompagnements:

Ríz- Flageolets - Sauce citron Daube de citrouilles

Penne au beurre

Desserts:

Ananas Pomme Golden Camembert <mark>Glace au laít</mark>



VENDREDI 21 FÉVRIER

Entrées :

Concombres, tomates et ananas Salade verte, pomme et raísíns secs Chou vert râpé aux croûtons

Plats de Résistance :

Carí poulet fumé aux pommes de terre Omelette aux olives Shop suey de boeuf

Accompagnements:

Ríz- Harícots rouges - Sauce gros piments
Sauté de Courgettes et Haricots verts

Desserts:

Kíwí

Vaourt brassé nature sucré



Le Lycée de Bois d'Olive vous souhaite un bon appétit 8.08/<mark>Menu conseillé</mark>

