




















FR
23.176.020
CE

LYCEE - COLLEGE R.LOEWEY LA SOUTERRAINE
MENU DU 4 AU 15 JANVIER 2021

Le menu équilibré conseillé du jour est celui souligné


Bleu : Calcium
Rouge : Protéines
Vert : Vitamines
Marron : Féculents
Rose : Produit sucré

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 4 AU 8 JANVIER 2021	<p><u>O</u>ufs durs vinaigrette  <u>R</u>oti de porc (sans porc cordon bleu) Flageolets verts  Pyrénées Gaufres au chocolat</p>	<p><u>T</u>errine de Campagne (Sans porc betteraves rouges)  <u>B</u>rochette de dinde sauce tomates  Pommes noisettes  <u>Y</u>aourt nature sucré Barre glacée</p>	<p><u>V</u>elouté poireaux/Pommes de terre  <u>O</u>melette  <u>S</u>alade verte <u>S</u>aint Môret <u>P</u>omme Golden du Limousin</p>	<p><u>C</u>hampignons à la grecque <u>C</u>olin sauce oseille  Semoule <u>Y</u>aourt nature <u>G</u>alette des rois</p> 
SEMAINE DU 11 AU 15 JANVIER 2021	<p><u>S</u>alade niçoise  <u>B</u>oulettes de bœuf  <u>H</u>aricots verts persillés  Faisselle Poire</p>	<p><u>C</u>arottes râpées  <u>C</u>ordon Bleu Macaronis  Emmental Ananas</p>	<p><u>M</u>acédoine de légumes <u>M</u>eunière de poisson  Riz Cantonnais  Kiri <u>P</u>êches au sirop</p>	<p><u>P</u>amplemousse <u>H</u>achis de légumes  Camembert Banane</p>

 Préparation maison

La Gestionnaire,
Christel Dumas

Le Chef de cuisine,
Eric GAULIER

 Viande d'origine française

Le Proviseur,
Béatrice DUFOUR