

Lycée Hôtelier de Saint-Chamond

Semaine du 31 au 04 juin 2021

DÉJEUNER	Lundi	Mardi	Mercredi loi égalim	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade bombay Salade Mikado	Salade verte composée 5	Cake aux tomates séchées fêta Cakes aux olives 10	Charcuterie	Melon Pastèque
VPO	Oeuf dur sce Mornay Andouillette grillée aux oignons	Steak haché 4 Sce échalote Poisson frais du marché	Tagliatelle fraîche Sauce aux 3 fromages	Brochette de dinde marinée créole Brochette de poisson madras 8	Emincé de Porc au miel 8 Aile de raie aux câpres
Accompagnement	boulghour Epinard	Pomme rapée 10 Fenouil braisé	Ratatouille fraîche 10	Riz sauvage Crumble de chou fleur au curry	Gnocchi à la romaine Purée de légumes
Produit Laitier	Laitage	Laitage	Laitage 4	Laitage	Laitage
Dessert	Pruneaux au sirop Compotes 4	Fruits de saison	Glaces variés	Fruits de saison	Pâtisseries
DINER	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Avocat au crabe	Samoussa de légumes	Crudités variées 5	Salade concombre tomates	1 Label la région a du gout 2 Rouge 3 Local / 4 Bio 5 BIO Local suivant arrivage 6 De nos ateliers suivant fabricaton 7 Frais 8 MSC Pêche durable 9 Labellisé 10 Maison
VPO	Cuisse de poulet basquaise 2	Goulash de Bœuf au paprika	Poisson meunière 8	Lasagne bolognaise ou du pecheur 10	
Accompagnement	Blé à l'espagnole	Légumes forestiers	Purée 10		
Produit Laitier	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Dessert	Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruits de saison	Pâtisserie	

Menu modifiable sous réserve de production et livraison

La Provisseure,
D. BARLERIN

L'infirmière,
S. QUINON

L'adjoint-gestionnaire,
C. ORIOL