



# MENU










## SEMAINE DU GOUT :

## LE FRUIT DANS TOUS SES ETATS



ABBAYE LYCEE BELLEVUE

semaine du 9 au 13 octobre 2017

<p><b>LUNDI</b></p> <p>Jus de pommes</p>	<p><b>salade du verger aux raisins</b> </p> <p>taboulé, feuilleté au fromage, pomelos, salade d'automne</p> <p><b>côte de porc à la lorraine (mirabelles)</b> </p> <p>filet de lieu sauce vanille, poisson meunière</p> <p>duo de carottes, purée salade</p> <p>fromage à la coupe, yaourt</p> <p><b>raisin blanc et noir, tarte alsacienne maison (poires)</b> </p> <p>beignet</p>	<p>entrées variées</p> <p>émincé de bœuf à la provençale filet de poisson</p> <p>riz pilaf salade</p> <p>yaourt, fromage</p> <p>poire au chocolat</p>
<p><b>MARDI</b></p>	<p><b>salade waldorf (pommes)</b> </p> <p>chou rouge, champignons à la crème, salade baucaire</p> <p><b>tajine aux pruneaux et abricots</b> </p> <p>steak haché sarthois (production locale), filet de cabillaud</p> <p>lentilles BIO, printanière de légumes salade</p> <p><b>fromage blanc BIO aux fruits</b>, fromage</p> <p> <b>poêlée maison de pommes au spéculos</b>, glace</p>	<p>charcuterie (prod locale)</p> <p>quiche lorraine ou tortillas filet de poisson</p> <p>julienne de légumes salade</p> <p>fromage, yaourt</p> <p>fruit de saison</p>
<p><b>MERCREDI</b></p>	<p><b>betteraves à l'orange</b>, </p> <p>salade tourangelles, salade niçoise, cœurs de palmier</p> <p> <b>rôti de porc à l'ananas (prod locale)</b> brochette de dinde, filet de poisson</p> <p>potatoes vapeur, gratin de choux-fleurs salade</p> <p>fromage, yaourt</p> <p><b>compote de pommes maison, crumble de fruits rouges</b> </p>	<p>entrées variées</p> <p>gratin de courgettes jambon, filet de poisson</p> <p>salade</p> <p>fromage, yaourt</p> <p>riz au chocolat, fruit</p>
<p><b>JEUDI</b></p>	<p><b>potage aux châtaignes</b>, </p> <p>salade piémontaise, carottes râpées, concombre</p> <p> <b>steak de requin citron vert</b> chili con carne, paupiette de veau sauce forestière</p> <p>riz, poêlée ratatouille salade</p> <p>fromage, yaourt</p> <p><b>flan aux poires, entremet framboise litchi</b> </p>	<p>entrées variées</p> <p>pizza maison pizza maison fruits de mer</p> <p>salade</p> <p>fromage, yaourt</p> <p>fruit de saison</p>
<p><b>VENDREDI</b></p>	<p><b>salade kiwi et tomates</b>, </p> <p>charcuterie (prod locale), tarte flambée</p> <p> <b>canard à l'orange</b> Cordon bleu, filet de poisson</p> <p>Endives braisées, blé salade</p> <p>fromage, yaourt</p> <p><b>banane chocolat noix de coco, fruit de saison</b> </p>	

Produits liés aux circuits courts, produit BIO ou LOCAL, Menu conseillé par le plan alimentaire

LE CHEF DE CUISINE,  
P. MERSANT

LA GESTIONNAIRE,  
S. AVIGNON

LA PROVISEURE,  
M-A. PINTARD