



Lycée
Polyvalent
Jules Garnier

Semaine 26

Menus du 23 Juin au 29 juin 2025

Diététique: options conseillées soulignées en gras

Date	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER				DÎNER		
		Hors d'œuvre <i>Au choix</i>	Plat principal <i>Au choix selon les jours</i>	Garniture	Dessert <i>Fromage + 1 Dessert</i>			
Lun 23	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits	Crudités	Estouffade de bœuf	Torsades au basilic	Fruits Yaourt maison	Crudités Emincé de dinde Riz aux herbes Fruits, produits lactés		
Mar 24	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Poulet rôti	Frites		Crudités Saucisse de Toulouse Haricots blanc Lyonnais Fruits, produits lactés		
Mer 25	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Fruits		Blanquette de veau	Riz		Crudités Cordon bleu au four Purée de pomme de terre Fruits, produits lactés		
Jeu 26	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre confiture Fruits		Jambon macédoine	Brochette de volaille Poisson du jour		Pommes rissolées Beurre persillé	Paris Brest Mousse chocolat	Quiche Lorraine Sauté de Bœuf Riz pilaw Pâtisseries
Ven 27	Café, thé Lait, lait chocolaté Pain, beurre, confiture Viennoiseries Fruits		Crêpes au fromage Quiche Lorraine	Bami Porc		Vermicelles aux petits légumes	Poire Belle-Hélène	Dimanche 29 Pizza Escalope de veau panées Pommes Wedges au épices Glaces

Visa de la Gestionnaire

Visa du Proviseur

Les Menus seront susceptibles d'être modifiés selon les arrivages des denrées, en cas de ruptures des stocks ou (pour les légumes) en cas d'intempéries.