



MENU : Semaine du 10 au 14 décembre 2018
Plan alimentaire n°1 – semaine 50

Lycée Agricole Montmorot		LUNDI 10 décembre 2018	MARDI 11 décembre 2018	MERCREDI 12 décembre 2018	JEUDI 13 décembre 2018	VENDREDI 14 décembre 2018
Petit déjeuner		Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Flûte Yaourt – Jus d'orange	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Petit pain Yaourt – Jus d'orange Compote	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Flûte Yaourt – Jus d'orange Céréales	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Petit pain Yaourt – Jus d'orange Pate à tartiner	Chocolat, café, café au lait ou thé Confiture, miel, beurre Flûte Yaourt – Jus d'orange Céréale
Goûter		Fruits	Chocolat Flûte	Fruits	Kiri/edam Flûte	
M I D I	Entrée	<u>Jambon cru</u> Et/ou Salade	<u>Endives aux noix et comté</u> (frais) Et/ou Salade	<u>Salade de perles</u> Et/ou Salade	<u>Betteraves râpées</u> (frais) Et/ou Salade	Salade
	Viande	<u>Escalope de poulet</u> (frais) <u>Steak de l'exploitation du lycée</u> (frais)	<u>Bœuf frais de l'exploitation du lycée</u> (frais) <u>Rosbeef de l'exploitation du lycée</u> (frais)	<u>Bourguignon de l'exploitation du lycée</u> (frais)	<u>Sauté de poulet</u> (frais) <u>Roti de porc</u> (frais)	<u>Poisson frais du marché</u>
	Féculent Légume	<u>Choux de bruxelles braisés</u> Semoule	<u>Frites</u> Gratin d'aubergines	<u>Petits pois</u>	<u>Flan de courgettes</u> (frais) <u>Penne rigate</u>	<u>Riz</u>
	Fromage	Yaourt nature ou sucré ou <u>Fournols</u> ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou Brie ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou <u>Polinois</u> ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou <u>Comté</u> ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou fromages portions
	Dessert	<u>Fruits</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Compote de pommes</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Liégeois</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Ardéchois</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Fruits</u> Et/ou <u>Corbeille de fruits frais</u>
	S O I R	Entrée	<u>Salade de chou rouge</u> (frais) Et/ou Salade	<u>Céleri rémoulade</u> (frais) Et/ou Salade	<u>Quiche lorraine</u> Et/ou Salade	<u>Velouté de couge à la vache qui rit</u> Et/ou Salade
Viande	<u>Cappelletti aux 5 fromages</u>	<u>Cuisse de pintade rôtie</u> (frais)	<u>Poisson pané</u>	<u>Hachi Parmentier</u>		
Féculent ou Légume		<u>Brocolis au beurre</u>	<u>Ratatouille</u>			
Fromage	Yaourt nature ou sucré ou <u>Munster</u> ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou <u>St Paulin</u> ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou <u>Tomme blanche</u> ou fromages portions	Yaourt nature ou sucré ou <u>Buche du Pilat</u> ou fromages portions		
Dessert	<u>Crème dessert</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Gâteau aux noisettes</u> Et/ou Corbeille de fruits frais	<u>Fruits</u> Et/ou <u>Corbeille de fruits frais</u>	<u>Poire au chocolat</u> Et/ou Corbeille de fruits frais		

Plat fait maison	Plat en partie fait maison	Aliment local, acheté à moins de 150 km	Aliment issu de l'agriculture biologique	Indication Géographique Protégée	Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	<u>En double souligné</u> : le menu conseillé	Viandes, poissons, et œufs	Produits laitiers	Féculents et légumes secs	Produits sucrés	Fruits et légumes crus	Fruits et légumes cuits	Matières grasses
------------------	----------------------------	---	--	----------------------------------	-------------	-----------------	---	----------------------------	-------------------	---------------------------	-----------------	------------------------	-------------------------	------------------