

LYCEE SAINT FRANCOIS



 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
	VEGETARIEN 		Pâques	
SALADE MACHE AUX CROUTONS ENDIVES AUX NOIX SALADE COMPOSÉE FEUILLETE FROMAGE CHIPOLATA BOULETTES DE SOJA SAUCE CRÈME  LENTILLES PAYSANNES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	OEUF DUR MIMOSA SALADE MEXICAINE SALADE VERTE AU FROMAGE 1/2 POMELOS TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS PIZZA AUX CHAMPIGNONS CAROTTES PERSILLÉES TORTIS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SALADE COMPOSÉE DUO DE HARICOTS RADIS ET BEURRE WOK DE BOEUF FILET DE LIEU SAUCE BÉARNAISE BLÉ A LA TOMATE FONDUE DE POIREAUX	<p>Ce midi, partons à la chasse aux œufs de</p>  <p>Pâques</p> <p>Le Jeudi 6 Avril dans votre restaurant api !</p>	SALADE DU CHEF SALADE POUSSÉ D'ÉPINARDS AUX NOIX ET AU BLEU ENDIVES AUX DES DE MIMOLETTE CELERI RÉMOULADE FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY CUISSE DE POULET AU JUS D'AIL POMME DE TERRE VAPEUR POÉLÉE DE LÉGUMES AUX CHAMPIGNONS NOIRS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	SALADE D'AGRUMES DU CHEF  LIEGEOIS CHOCOLAT TARTE AUX POIRES DU CHEF 	DESSERT DU CHEF  ABRICOT AU SIROP PANNA COTTA & COULIS DU CHEF 		SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF  COMPOTE FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LYCEE SAINT FRANCOIS

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
				VEGETARIEN 
	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS FRIAND AU FROMAGE PIZZA ASPERGES VINAIGRETTE BLANQUETTE DE POISSON WINGS DE POULET CHOU-FLEUR PERSILLÉ MACARONI	SALADE COMPOSÉE COLESLAW THAI RADIS ET BEURRE CÉLERI RAVE JAMBON BRAISÉ NUGGETS VÉGÉ FLAGEOLETS CAROTTES FRAÎCHES RÔTIÉS	VELOUTÉ DE CAROTTES AU CUMIN CAKE CHÈVRE PESTO SALADE FEVES AU CHORIZO BETTERAVES AUX POMMES SAUTÉ DE POULET AUX LÉGUMES PRINTANIERS  CRUMBLE DE POIREAUX AU SAUMON RIZ CRÉMEUX LÉGUMES PRINTANIERS	SALADE COMPOSÉE POTAGE DE LÉGUMES MACÉDOINES DE LÉGUMES OEUF MAYO LASAGNES VÉGÉTARIENNES TARTE AUX LÉGUMES SALADE VERTE PIPERADE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	ABRICOTS AU SIROP COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP LIÉGEOIS	MOUSSE AU CHOCOLAT DESSERT DU CHEF  COMPOTE DE FRUITS	ROSE DES SABLES AU CHOCOLAT DU CHEF  SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF  CRÈME DESSERT	POIRE AU CHOCOLAT DU CHEF  MOELLEUX AU CITRON DU CHEF  CREME PÂTISSÈRE AUX MORCEAUX DE FRUITS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



LYCEE SAINT FRANCOIS







 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 17 avril	mardi 18 avril	mercredi 19 avril	jeudi 20 avril	vendredi 21 avril
VEGETARIEN 				
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE RIZ	BATAVIA AU FROMAGE	MENU ECO-RESPONSABLE	JOURNÉE PÉDAGOGIQUE
SALADE MEXICAINE	JAMBON BLANC	VELOUTÉ PATATE DOUCE		
SALADE FONDS D'ARTICHAUTS	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE PÂTES		
CRÊPE AU FROMAGE	CHOUX FLEUR CROQ SEL SAUCE COCKTAIL	OEUF MAYONNAISE		
PAVÉ DE SOJA	ESCALOPE VIENNOISE	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE		
PANÉ FROMAGER	POISSON PANÉ & CITRON	RAVIOLIS SAUCE FROMAGÈRE 		
COQUILLETES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LENTILLES		
FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	POMMES VAPEUR	PURÉE DE CAROTTE	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	
YAOURT FERMIER LOCAL 	BANANE	ANANAS RÔTI		
SALADE AGRUMES À LA GRENADINE	MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF 	PUDDING DU CHEF 		
CAKE À LA FLEUR D'ORANGER DU CHEF 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUIT		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

