

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**

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

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

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
MENU VEGETARIEN 			Saveur des Iles	
TABOULÉ	CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC	CONCOMBRE VINAIGRETTE	ACCRAS DE MORUE	SALADE À L'AVOCAT
ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE AU THON	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	RILLETES DE PORC
BETTERAVES BIO A LA FETA 	SALADE DE PÂTES OEUF ET MAÏS	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE TAHITIENNE	CHOU BLANC AUX RAISINS
ROSETTE CORNICHONS	FRISÉE AUX CROUTONS	1/2 POMELOS	AVOCAT SAUCE COCKTAIL	SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS
BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	OMELETTE AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS	ROUGAIL SAUCISSE	FILET MEUNIER ET CITRON
POISSON PANE & CITRON	TARTE À L'OIGNON	FILET DE COLIN MSC 	BROCHETTE DE COLIN AUX ÉPICES	MERGUEZ GRILLÉES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	EPINARDS AUX OIGNONS	RIZ BIO 	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
TORTIS	COURGETTES SAUTÉES	BLÉ	POÊLÉE DE LÉGUMES À LA NOIX DE COCO 	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PECHE FAÇON MELBA	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF 	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GÂTEAU À L'ANANAS	DESSERT DU CHEF 
CHOU CHANTILLY	FLAN PISTACHE	GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF 	CHEESE CAKE COCO & FRUITS EXOTIQUES DU CHEF 	LIÉGEOIS CHOCOLAT
CRÈME À LA VANILLE	TARTE AU CHOCOLAT	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMMES & BANANES	CHAUSSON AUX POMMES
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.



lundi 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
			MENU VEGETARIEN	
<p>SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE</p> <p>CAROTTES RÉMOULADE À L'ORANGE</p> <p>SALADE DE COEURS DE PALMIERS</p> <p>CAVIAR DE CAROTTES MIEL COCO CUMIN</p> <p>EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS</p> <p>NUGGETS DE POISSON</p> <p>FRITES</p> <p>CAROTTES VICHY</p>	<p>BETTERAVES AUX ÉCHALOTES</p> <p>SALADE DE PÂTES AU THON</p> <p>CONCOMBRE À LA MENTHE</p> <p>PIZZA AU FROMAGE</p> <p>FILET DE COLIN SAUCE TOMATE</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>HARICOTS PLATS À LA TOMATE</p> <p>POMMES BOULANGÈRES</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS</p> <p>RADIS BEURRE</p> <p>CHOUX FLEURS MIMOSA</p> <p>SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTALE</p> <p>TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES</p> <p>PAUPIETTE DE SAUMON</p> <p>POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON</p> <p>SEMOULE</p>	<p>TOMATE FETA VINAIGRETTE</p> <p>OEUF DUR MIMOSA</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>BETTERAVES BIO A LA CORIANDRE </p> <p>FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>GNOCCHIS À L'ITALIENNE</p> <p>GRATIN DE COURGETTES</p> <p>NOUILLES</p>	<p>CONCOMBRE À LA CRÈME</p> <p>POIREAUX VINAIGRETTE</p> <p>TORTILLA</p> <p>RADIS NOIR RÂPÉ</p> <p>CALAMARS</p> <p>CUISSE DE POULET LOCALE ROTIE BASQUAISE </p> <p>RIZ BIO A LA TOMATE </p> <p>PETITS POIS À LA PROVENÇALE</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>TARTE FINE</p> <p>BANANE BIO </p> <p>FONDANT AU CHOCOLAT</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p> <p>FLAN PÂTISSIER</p> <p>COUPE DE POMMES LOCALES </p>	<p>COMPOTE DE POMMES & FRAISES</p> <p>CHOUX A LA CRÈME</p> <p>SEMOULE AU LAIT DU CHEF </p>	<p>TARTE AUX FRUITS DU CHEF </p> <p>FRAISES À LA CHANTILLY</p> <p>COMPOTE</p>	<p>SALADE DE PÊCHES DU CHEF </p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DU CHEF </p> <p>POIRE CAMEL AU BEURRE SALÉ</p>
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.



lundi 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

MENU VEGETARIEN

<p>SALADE VERTE ET CROUTONS</p> <p>FRIAND À LA VIANDE</p> <p>SALADE HARICOTS VERTS AU FROMAGE</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE</p> <p>PARMENTIER DE POISSON</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE</p>	<p>SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES</p> <p>CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC</p> <p>SALADE VERTE MIMOSA</p> <p>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE </p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>PANÉ ÉPINARD FROMAGE</p> <p>RIZ</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p>	<p>SALADE GRECQUE</p> <p>MACÉDOINE MAYONNAISE</p> <p>OEUFS MIMOSA</p> <p>TOMATE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES</p> <p>COQUILLETES</p> <p>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
---	---	--	---------------------	--------------------

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

<p>YAOURT AUX FRUITS MIXÉS</p> <p>MARBRÉ</p> <p>ANANAS À LA GRENADINE</p>	<p>POIRE AU CHOCOLAT</p> <p>PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES DU CHEF </p> <p>COUPE DE FRAISES</p>	<p>BANANE BIO </p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p> <p>SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF </p>		
--	---	--	--	--

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**

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

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

lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
			MENU VEGETARIEN 	
<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>QUICHE AU FROMAGE</p> <p>TRANCHE DE PASTÈQUE</p> <p>SALADE DE QUINOA</p> <p>POISSON PANÉ & CITRON</p> <p>ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL</p> <p>MACARONIS</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p>	<p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>TABOULÉ À LA MENTHE</p> <p>TOMATE SURPRISE</p> <p>CONCOMBRE VINAIGRETTE</p> <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>QUICHE AU THON</p> <p>TOMATE À LA PROVENÇALE</p> <p>LENTILLES CUISINÉES</p>	<p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>BROCOLIS AUX ÉPICES</p> <p>SALADE DE PÂTE</p> <p>CROISSON DUBARRY</p> <p>RISOLETTE DE VEAU MARENGO</p> <p>MARMITE DU PÊCHEUR</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>COURGETTES SAUTÉES</p>	<p>OEUF MIMOSA</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE COEUR DE PALMIER</p> <p>STEAK VÉGÉTAL</p> <p>CREPE AU FROMAGE</p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p> <p>SEMOULE BIO </p>	<p>COEUR D'ARTICHAUT</p> <p>TRANCHE DE MELON</p> <p>ROSETTE ET BEURRE</p> <p>PIZZA REINE</p> <p>ROUGAIL DE POISSON</p> <p>BOULETTES VÉGÉTARIENNES</p> <p>FRITES</p> <p>GRATIN DE CHOUX-FLEURS</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>TARTE AUX FRUITS DU CHEF </p> <p>COUPE DE POMMES</p>	<p>GLACE</p> <p>BANANE BIO </p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>TIRAMISU</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p> <p>CRÈME DESSERT</p>	<p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES</p>	<p>MOUSSE AUX FRUITS DU CHEF </p> <p>CRUSTAUX AUX POMMES</p> <p>FLAN À LA VANILLE</p>
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.



lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
				MENU VEGETARIEN 
FERIE	<p>MOUSSE DE FOIE</p> <p>SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE AU BASILIC</p> <p>SALADE D'ARTICHAUTS</p> <p>COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE FRAIS</p> <p>ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE</p> <p>FILET DE LIEU COCO CURRY</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>TOMATES PROVENÇALES</p>	<p>ASPERGES MIMOSA</p> <p>SALADE VERTE AU THON</p> <p>SALADE D'AVOCAT</p> <p>PIZZA</p> <p>PILONS DE POULET AUX HERBES</p> <p>BLANQUETTE DE LIEU AU CUMIN</p> <p>POÊLÉE DE LÉGUMES</p> <p>SPAGHETTI</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</p> <p>ROSETTE CORNICHONS</p> <p>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</p> <p>GASPACHO ANDALOU</p> <p>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE</p> <p>POISSON PANÉ & CITRON</p> <p>CAROTTES VICHY</p> <p>FLAGEOLETS</p>	<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>CAVIAR AUBERGINES</p> <p>CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC AU CURRY</p> <p>BETTERAVES AUX POMMES</p> <p>LASAGNES VÉGÉTARIENNES</p> <p>QUICHE AUX POIVRONS</p> <p>EPINARDS BÉCHAMEL</p> <p style="text-align: center;">-</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	<p>ORANGE BIO </p> <p>PÊCHE CRÈME ANGLAISE</p> <p>CRÈME DESSERT</p>	<p>ANANAS AU SIROP</p> <p>SURPRISE DU CHEF </p> <p>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</p>	<p>BANANE BIO </p> <p>ILE FLOTTANTE AUX SPÉCULOOS</p> <p>POIRE BOURDALOUE</p>	<p>PUDING AU CHOCOLAT DU CHEF </p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p> <p>FLAN AU CAMEL</p>
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**

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

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

lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
MENU VEGETARIEN 			Saveur des Indes	
SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS RADIS BEURRE ASPERGES VINAIGRETTE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER TARTE À LA TOMATE POÊLÉE DE COURGETTES POMMES VAPEUR	BETTERAVES ROUGES BIO  SALADE DE COEUR DE PALMIER SALADE TEX MEX CAKE AUX OLIVES OMELETTE AUX HERBES CUISSE DE POULET LOCALE ROTIE  FLAGEOLETS DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE	SALADE TOMATES CIBOULETTE POMELOS AU MIEL SAUCISSON À L'AIL SALADE VERTE AUX CROUTONS BOEUF À LA PROVENCALE POISSON MEUNIÈRE & CITRON BLÉ GRATIN D'AUBERGINE	BEIGNETS DE LÉGUMES RAÏTA DE CONCOMBRES SHORBA (SOUPE INDIENNE DE LÉGUMES) POULET TANDOORI CURRY DE POISSON PENJAB (PURÉE D'AUBERGINES) RIZ BIO INDIEN 	TRANCHE DE PASTÈQUE SALADE VERTE À L'OEUF ET FROMAGE SALADE MAÏS POIVRONS OLIVES SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE GRATIN DE PÂTES RATATOUILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR POIRE AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL	GLACE VANILLE/FRAISE SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF  CRÈME DESSERT	ANANAS RÔTI CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF  COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CRÈME BRÛLÉE INDIENNE DU CHEF  LASSI DU CHEF  KHIR (CRIZ AU LAIT AUX RAISINS SECS) DU CHEF 	YAOURT AUX FRUITS MIXÉS BEIGNET PANNA COTTA À LA MANGUE DU CHEF 
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**

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

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

lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
MENU VEGETARIEN 				
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	CONCOMBRE TZATZIKI	CAKE AUX OLIVES	SALADE PIÉMONTAISE
COEUR D'ARTICHAUT	COLESLAW	ROSETTE & CORNICHON	CHOU-FLEUR À LA GRECQUE	CONCOMBRE CRÈME FRAICHE
QUICHE AU CHÈVRE	BETTERAVES ROUGES BIO 	SALADE AUX NOIX	SALATE POMME ORANGE	TARTE AUX POIREAUX
CHOU CHINOIS AU FROMAGE	OEUF DUR AU THON	SALADE DE LENTILLES	CÉLÉRI RÉMOULADE	TRANCHE MELON
SAUCISSE DE TOULOUSE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	FILET DE LIEU	OEUFS BROUILLÉS	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE
BROCHETTE DE POISSON PANÉ	TOMATE FARCIE AUX LÉGUMES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	ESCALOPE DE DINDE SAUCE SOJA
POMMES NOISETTES	COQUILLETTE	BLÉ	LÉGUMES BASQUAISES	FLEURETTE DE BROCOLIS
LÉGUMES SAUTÉS	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE	RIZ	LENTILLES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF 	POIRE AU SIROP	GLACE	CRÈME DESSERT
RIZ AU LAIT DU CHEF 	BEIGNET CHOCOLAT	TARTE AUX FRUITS DE SAISON DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF 	ABRICOTS AU SIROP
CHOU A LA CRÈME	MOUSSE COCO	LIÉGEOIS À LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	TIRAMISU
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**

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

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

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
MENU VEGETARIEN 				
<p>TRANCHE DE MELON</p> <p>COLESLAW</p> <p>LÉGUMES CROQUANTS SAUCE FROMAGE BLANC</p> <p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>BEIGNET DE CALAMARS</p> <p>SAUTÉ DE DINDE FAÇON TAJINE</p> <p>POLENTA CRÉMEUSE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p>	<p>SALADE D'ENDIVES & GOUDA</p> <p>SALADE FROMAGERE</p> <p>SALADE DE SOJA & POIVRONS</p> <p>COLESLAW</p> <p>TORTELLINI FROMAGE</p> <p>BOLOGNAISE DE LENTILLES</p> <p>PETITS POIS AU JUS</p> <p>COQUILLETES</p>	<p>PÊCHE AU THON</p> <p>TOMATES ET CONCOMBRES</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>GASPACHO</p> <p>MOUSSAKA</p> <p>MOULES MARINIÈRE</p> <p>FRITES</p> <p>TOMATES À LA PROVENÇALE</p>	<p>SALADE PIEMONTAISE</p> <p>SALADE PATES AU JAMBON</p> <p>SALADE DE RIZ AU THON</p> <p>FRISEE AUX LARDONS</p> <p>CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE AUX HERBES </p> <p>OMELETTE AUX HERBES</p> <p>RATATOUILLE</p> <p>POLENTA CREMEUSE</p>	<p>ROSETTE CORNICHONS</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>PATÉ DE CAMPAGNE</p> <p>PASTÈQUE</p> <p>BLANQUETTE DE SAUMON</p> <p>JAMBON BRAISÉ</p> <p>PURÉE DE POMME DE TERRE</p> <p>COURGETTES SAUTÉES</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>GÂTEAU AU YAOURT DU CHEF </p> <p>FLAN AU CARAMEL</p>	<p>SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF </p> <p>COMPOTE DE POIRES</p> <p>LIÉGEOIS CHOCOLAT</p>	<p>TARTE À LA NOIX DE COCO</p> <p>POIRE AU CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>GLACE</p> <p>CRÈME DESSERT</p> <p>MR FREEZE</p>	<p>FLAN AU CHOCOLAT</p> <p>GÂTEAU DE SEMOULE AU CARAMEL DU CHEF </p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

