



LYCEE SAINT FRANCOIS

 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 01 mars	mardi 02 mars	mercredi 03 mars	jeudi 04 mars	vendredi 05 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Repas végétarien



TABOULÉ BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CELERI RÉMOULADE MAQUEREAUX AU VIN BLANC	COLESLAW VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS OEUF MAYONNAISE SALADE DE POIS CHICHES	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES CHOU FLEUR MIMOSA 1/2 POMELOS	SALADE VERTE MIMOSA SALADE STRASBOURGEOISE ENDIVE AUX NOIX CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE SAUCISSON À L'AIL VELOUTÉ DUBARRY SALADE DE BLÉ
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	HACHIS VÉGÉTARIEN QUICHE AUX POIREAUX	ESCALOPE DE DINDE AU JUS BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE	SAUCE CARBONARA FILET DE COLIN COCO CURRY	CALAMARS À L'ARMORICAINE MERGUEZ
PETITS POIS AU JUS POMMES NOISETTES	CAROTTE VICHY PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RIZ BIO	MACARONI BIO CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS COMPOTE DE POMMES	POIRE AU SIROP RIZ AU LAIT MAISON SEMOULE AU LAIT MAISON	ORANGE BIO TARTE AUX POMMES ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON FLAN NAPPÉ CARMEL TARTE AUX POMMES



LYCEE SAINT FRANCOIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Repas végétarien				
<p>SALADE D'ENDIVES AUX POMMES</p> <p>CREPE FROMAGE</p> <p>RÂPÉ DE FENOUIL VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>BETTERAVES BIO AU MAIS</p>	<p>SAUCISSON SEC ET CORNICHONS</p> <p>CHOU BLANC À LA POLONAISE</p> <p>POIREAUX EN SALADE</p> <p>MOUSSE DE CANARD</p>	<p>FRISÉE AUX OIGNONS</p> <p>POTAGE LÉGUMES</p> <p>OEUFS DURS</p> <p>CHAMPIGNONS ÉMINCÉS AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE</p>	<p>BETTERAVES BIO ET POMME</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>I/2 POMELOS</p> <p>SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS</p>	<p>TABOULÉ</p> <p>SMOOTHIE POMME CAROTTE CITRON</p> <p>HOUMOUS</p> <p>SALADE VERTE AUX POMMES</p>
<p>SAUTÉ DE PORC AU CURRY</p> <p>BOULES DE BOEUF AUX POIVRONS</p>	<p>CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE</p> <p>SAUTÉ DE VEAU MARENGO</p>	<p>PETIT SALÉ</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE</p>	<p>PASTA PRIMAVERA</p> <p>SAUCE FROMAGÈRE</p>	<p>FILET DE LIEU SAUCE CHIEN</p> <p>CROQUE MONSIEUR</p>
<p>RIZ BIO</p> <p>POELÉE DE LÉGUMES</p>	<p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>FRITES</p>	<p>LENTILLES</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p>	<p>COQUILLETES BIO</p> <p>FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS</p>	<p>HARICOTS PLATS PERSILLÉS</p> <p>POMMES BOULANGÈRES</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>LIEGEOIS VANILLE CARAMEL</p> <p>SALADE DE FRUITS</p> <p>COMPOTE POMMES BANANES</p>	<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>CREME DESSERT PRALINÉ</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FRUIT DE SAISON</p> <p>POMME AU FOUR</p> <p>RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON</p>	<p>YAOURT FERMIER LOCAL</p> <p>SALADE AGRUMES À LA GRENADINE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>BANANE BIO</p> <p>SEMOULE A LA FLEUR D'ORANGER MAISON</p> <p>CARPACCIO D'ANANAS</p>



LYCEE SAINT FRANCOIS



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Repas végétarien 				
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN	SAUCISSON SEC	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
SALADE DE LENTILLES	SALADE D'ENDIVES	CHOU BLANC ÉMINCÉ	PATÉ FORESTIER	CHAMPIGNONS AU FROMAGE FRAIS
SALADE COMPOSÉE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO PERSILLADE	POUSSE ÉPINARDS ET RADIS	OEUFS MIMOSA
WRAPS CRUDITÉS DE SAISON	CÉLERI VINAIGRETTE NOISETTE	FEUILLETÉ HOT DOG	POTAGE DE LÉGUMES	RADIS NOIR RÂPÉ
FALAFELS	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCÉ DE DINDE CURRY MADRAS	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
TARTE AUX POIREAUX	FILET DE COLIN À LA BORDELAISE MAISON	BLANQUETTE DE VEAU	QUICHE AUX LÉGUMES	WINGS TEX MEX
RIZ BIO PILAFF	CAROTTES FONDANTES	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO
BRUNOISE DE LÉGUMES	FRITES	POMMES DE TERRE VAPEUR	PENNE RIGATE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES MAISON	BANANE BIO	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	POIRE AU CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU VERGER	FLAN NAPPE CARAMEL
FRUITS DE SAISON	MARBRE AU CHOCOLAT MAISON	FRUIT DE SAISON	FAR BRETON MAISON	COMPOTE DE FRUITS



LYCEE SAINT FRANCOIS



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

*Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.*

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Repas végétarien 				
SALADE DE TORSADES AU THON	ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRAÎCHES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CUMIN	PATÉ DE CAMPAGNE
RILLETES DE PORC	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE COMPOSÉE
RADIS ROSES CROQ'SEL	CHOU CHINOIS AU FROMAGE	SALADE CROUTONS JAMBON	OEUF DUR MIMOSA	BROCOLIS AUX AMANDES
POIREAUX VINAIGRETTE	POTAGE LÉGUMES	TARTE PAILLASSON	TABOULÉ DE CHOU FLEUR	EMINCÉ DE CHOU BLANC AU PAPRIKA
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TARTE AUX PETITS LÉGUMES	STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE	ROTI DE PORC AU JUS	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO	ORANGE BIO	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT MAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES PECHE	FRUIT DE SAISON	CRÈME BRÛLÉE	COMPOTE DE FRUITS
BANANE ROTIE AU CHOCOLAT	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON	COMPOTE D'ABRICOTS	FRUIT DE SAISON



LYCEE SAINT FRANCOIS



VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

CUISINÉ PAR NOS CHEFS

PRODUIT LOCAL

PRODUIT BIO

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
Repas végétarien				
ENDIVES AUX NOIX	OEUF DUR MIMOSA	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE COLESLAW
FEUILLETE FROMAGE	1/2 POMELOS	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE QUINOA	SALADE AUX POUSSSES DE SOJA
BROCOLIS AUX AMANDES	BATAVIA AUX CROUTONS	TABOULE	ENDIVES AU JAMBON	MOUSSE DE FOIE
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS	POTAGE DE LÉGUMES	PISSALADIERE	RADIS CROQ'SEL	SALADE DE PATES MARCO POLO
SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	TAJINE D'AGNEAU	FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY
STEAK HACHÉ DE BOEUF POELÉ	PIZZA AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU SAUCE BÉARNAISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	PALERON BRAISÉ
LENTILLES PAYSANNES	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ A LA TOMATE	LÉGUMES FAÇON TAJINE	POMMES DE TERRE VAPEUR
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS BIO	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE BIO	LÉGUMES DU POT AU FEU
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME	ORANGE BIO	DONUTS	YAOURT BIO	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FLAN PATISSIER MAISON
FRUIT DE SAISON	TARTE POMME/RHUBARBE	FRUIT DE SAISON	ANANAS RÔTI	FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS



LYCEE SAINT FRANCOIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
				Repas végétarien 
FERIE	CRÊPE AUX CHAMPIGNONS ASPERGES VINAIGRETTE TABOULÉ SALADE NICOISE	SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS ROUGES CÉLERI RAVE RILLETTE CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	SALADE LOCALE COMPOSÉE ENDIVES JAMBON CHOU CHINOIS VINAIGRETTE CONCOMBRE À LA CRÈME	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE OEUF MAYO 1/2 POMELOS POTAGE DE LÉGUMES
	CERVELAS AUBERNOIS WINGS DE POULET	ESTOUFFADE BOEUF BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PAPRIKA	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE BLANQUETTE DE SAUMON	CHILI SIN CARNE TARTE AUX LÉGUMES
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ MACARONI BIO	BLÉ PILAFF COURGETTES POELES	POMMES DE TERRE ROTIE AU FOUR CAROTTES FRAÎCHES RÔTIES	CRIZ BIO HARICOTS ROUGES MAÏS PIPERADE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS	ABRICOTS AU SIROP FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON	POMME LOCALE SEMOULE AU LAIT MAISON COMPOTE DE POIRE	COMPOTE DE POMME BANANE FRUIT DE SAISON CREME PÂTISSÈRE AUX MORCEAUX DE FRUITS



LYCEE SAINT FRANCOIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 12 avril	mardi 13 avril	mercredi 14 avril	jeudi 15 avril	vendredi 16 avril
Repas végétarien 				Bonnes vacances !
CAROTTES RAPEES	TABOULÉ	BATAVIA AU FROMAGE	PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	RADIS BEURRE
SALADE MEXICAINE	CHOUX FLEUR CROQ SEL SAUCE COCKTAIL	OEUF MAYONNAISE	LAITUE ET CROUTONS	POMELOS
PIZZA	CONCOMBRE A LA MENTHE	SALADE HARICOTS VERTS ÉCHALOTE	CHAMPIGNONS GRECQUE	MAQUEREAUX AU VIN BLANC
ENDIVES AUX NOIX	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE RIZ AUX MAIS	COLESLAW	TOMATES A LA FETA
QUICHE AUX LÉGUMES	BOURGUIGNON	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI	BRANDADE DE POISSON
GALETTE FROMAGE ÉPINARD	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAVOYARD	ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE
BROCOLIS SAUTÉS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ BIO PILAF	SEMOULE BIO	PURÉE
BOULGOUR	FARFALES	PURÉE DE CAROTTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	POÉLÉE FORESTIÈRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN NAPPÉ CARAMEL	BANANE BIO	ANANAS ROTIE	ORANGE BIO	CHAUSSON AUX POMMES
FRUITS DE SAISON	MOELLEUX AUX POMMES	FRUITS DE SAISON	RIZ AU LAIT MAISON	COMPOTE DE FRUIT
COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	TARTE AU CITRON	FRUITS DE SAISON

