

Lycée Bahuet

Semaine du 1 au 5 avril 2024



		MIDI	SOIR
Lundi 1 avril	Lundi de Pâques		
Mardi 2 avril	Repas de Pâques	CONCOMBRES A LA BULGARE Assortiments d'entrées RÔTI BOEUF LABEL SAUCE AU POIVRE NUGGET DE BLÉ POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS MIMOLETTE Assortiments de produits laitiers et desserts PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	CHAMPIGNONS FRAIS VINAIGRETTE Assortiments d'entrées SAUTÉ DE DINDE FACON ORLOFF PETITS-POIS AUX OIGNONS Fromage ou laitage ILE FLOTTANTE ET BISCUIT
Mercredi 3 avril		TABOULE Assortiments d'entrées ESCALOPE DE PORC GRATINÉ A LA MOUTARDE BEIGNET DE POISSON LABEL SAUCE TARTARE CAROTTES BRAISEES PURÉE DE POIS CASSÉS TOMME BLANCHE Assortiments de produits laitiers et desserts ECLAIR VANILLE Corbeille de fruits	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE Assortiments d'entrées BOLOGNAISE SPAGHETTIS Fromage ou laitage FRUIT DE SAISON
Jeudi 4 avril		COEUR DE PALMIER A LA CLEMENTINE Assortiments d'entrées WELSH (sauce au cheddar) OEufs BROUILLES CRÉMEUX A LA CIBOULETTE COEUR DE BLE EPINARDS A LA CREME CARRE FRAIS Assortiments de produits laitiers et desserts FRUIT DE SAISON Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	CAROTTES RÂPÉES AUX RAISINS SECS Assortiments d'entrées TOMATE FARCIE LIT DE SEMOULE Fromage ou laitage CRUMBLE AUX POMMES LABEL
Vendredi 5 avril		FRIAND AU FROMAGE Assortiments d'entrées FILET DE LIEU LABEL A LA BORDELAISE SAUTÉ DE VOLAILLE PROVENÇAL CHOU-FLEUR GRATINÉ RIZ LABEL CREOLE FROMAGE DE CHEVRE Assortiments de produits laitiers et desserts FRUIT DE SAISON Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	<small>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.</small> <small>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</small> Menu conseillé <p><small>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres). Certains produits labellisés sont également d'origine locale.</small></p> <p><small>100% de la viande est d'origine française.</small></p> <p>Végétarien </p> <p>Choix des élèves </p>

Lycée Bahuet

Semaine du 8 au 12 avril 2024



	MIDI	SOIR
lundi 8 avril	CONCOMBRES A LA BULGARE Assortiments d'entrées CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS CHILI CON CARNE RIZ LABEL CAROTTES BRAISEES BRIE Assortiments de produits laitiers et desserts LIEGEOIS VANILLE Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	OEUF DUR MAYONNAISE Assortiments d'entrées POISSON LABEL MEUNIÈRE ET CITRON POIREAUX BÉCHAMEL Fromage ou laitage FRUIT DE SAISON
mardi 9 avril	RADIS ROSE ET BEURRE Assortiments d'entrées PAUPIETTE DE VEAU CASSOLETTE DE POISSON LABEL GRATINE HARICOTS PLATS SEMOLLE MAROILLES Assortiments de produits laitiers et desserts CHARLOTTE AUX FRUITS Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	SALADE WALDORF (céleri branché, pomme LABEL, noix, raisins secs) Assortiments d'entrées CARBONARA DE VOLAILLE SPAGHETTIS Fromage ou laitage MOUSSE CHOCOLAT
mercredi 10 avril	SAUCISSON A L'AIL Assortiments d'entrées BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA HOT-DOG SALADE VERTE BLETTES AU JUS SAINT PAULIN Assortiments de produits laitiers et desserts FRUIT DE SAISON Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	TABOULE Assortiments d'entrées ESCALOPE DE VEAU PANÉE HARICOTS VERTS A L'AIL Fromage ou laitage CREME AUX OEUFS
jeudi 11 avril	BETTERAVES VINAIGRETTE Assortiments d'entrées CALAMAR A LA ROMAINE SAUTE DE DINDE CITRON GINGEMBRE EPINARDS BÉCHAMEL POMMES DE TERRE RÉGIONALES SAUTÉES BLEU Assortiments de produits laitiers et desserts SALADE DE FRUITS FRAIS Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	COLESLAW Assortiments d'entrées Repas USA : CHEESEBURGER FRITES Fromage ou laitage DONUTS
vendredi 12 avril	SALADE DE MACHE AUX DES DE POIRES LABEL Assortiments d'entrées BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL OMELETTE AU FROMAGE TORTIS BROCOLIS TOMME NOIRE Assortiments de produits laitiers et desserts COMPOTE DE POMME LABEL Pâtisserie du jour / Corbeille de fruits	<small>Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.</small> <small>Menus susceptibles de modifications en fonction des livraisons.</small> Menu conseillé <small>Les produits identifiés avec un logo "LABEL" sont des produits BIO ou SIQO (Label Rouge, Nouvelle Aquitaine, HVE, IGP, MSC, AOP, AOC, autres).</small> <small>Certains produits labellisés sont également d'origine locale.</small> <small>100% de la viande est d'origine française.</small> <small>Végétarien</small> <small>Choix des élèves</small>