LYCÉE MARCELIN BERTHELOT CHÂTELLERAULT Le service de restauration vous propose cette semaine au menu :

S° 3

Pour respecter les exigences nutritionnelles en vigueur, un menu équilibré (menu de couleur) vous est conseillé chaque jour.

| | | | |
|---|---|---|---|
| lun. 30 avr. 18 | Piémontaise | Cordon bleu | Yaourt |
| | Concombre en salade | Petits pois carottes | Fruit de saison Pomme |
| | Salade de saint jacques et gambas | Escalope de dinde | Fruits au sirop |
| | Salade verte | Semoule de blé | Crème renversée |
| mar. 1 mai 18 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | Férie | |
| mer. 2 mai 18 | Radis beurre | Rougail saucisses | Yaourt |
| | Fond d'artichaut garni | Riz créole | Fraise au sucre |
| | Surimi en salade | Julienne de légumes | |
| | Salade verte | | Fruit de saison Kiwi |
| jeu. 3 mai 18 | Salade périgourdine | Lasagnes à la bolognaise | Fromage |
| | Asperges sauce mousseline | | Crumble |
| | Tomates à la fêta | Lasagnes végétariennes | Pomme |
| | Salade verte | | Fruit de saison Orange |
| ven. 4 mai 18 | Carottes mimosa | Calamars au chorizo | Fromage |
| | Pêche au thon | Purée | Crème grand-mère |
| | Salade arc en ciel | Rôti de veau | Salade exotique |
| | Salade verte | Gratin de choux fleurs | Fruit de saison |

Produits laitiers

Fruits et légumes

Féculents

Viandes, œufs Et poissons

Corps gras

Sucres

Pain

Le Gestionnaire,Agent comptable
M. DERANTY

Le Proviseur
Mme GROLLIER