



Menus du lycée René Cassin du 10 au 14 juin 2024



PETIT DEJEUNER Café - Cacao - Lait - Thé - Pain - Beurre - Confiture - Céréales - Jus de fruit - Fruit - Yaourt

JOUR	DÉJEUNER	DÎNER
Entrées	<u>Taboulé</u>	<u>Melon</u>
Lundi	 Poulet rôti Frites Colin au beurre blanc Courgettes provençales	<u>Boulettes de bœuf*** à la tomate</u> <u>Pâtes</u>
Desserts	<u>Yaourt / Fruit</u>	<u>Fromage / Cocktail de fruits-biscuit</u>
Entrées	<u>Salade piémontaise</u>	<u>Carottes râpées</u>
Mardi	 Saucisse Riz aux poivrons Merlu au wakamé Carottes sautées	<u>Brochette de dinde***</u> <u>Beignet de légumes</u>
Desserts	<u>Crème dessert / Fruit</u>	<u>Fromage / Pâtisserie</u>
Entrées	<u>Charcuterie</u>	<u>Tomate en salade</u>
Mercredi	 Steak sauce aux poivres Pommes noisette Frite aux poivrons Poêlée de légumes	<u>Fajitas mexicain***</u> <u>Salade verte </u>
Desserts	<u>Fromage blanc / Fruit</u>	<u>Flan / Fruit</u>
Entrées	<u>Salade composée</u>	<u>Concombre</u>
Jeudi	Wings de poulet*** Pâtes THON basquaise Brocolis	<u>Cordon bleu***</u> <u>Petits pois</u>
Desserts	<u>Fromage / Glace</u>	<u>Fromage / Poires au chocolat</u>
Entrées	<u>Melon</u>	
Vendredi	 Confit de porc Purée Beignet de calamars Haricots verts	
Desserts	<u>Fromage / Compote-biscuits</u>	

* Viande label HERRIKO produit AOC *Viande IGP Sud Ouest

**Viande issue de bêtes nées, élevées, abattues au Pays Basque ou Béarn

***Viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France

" Viande issue de l'union européenne

Produit issu d'une production à haute valeur environnementale

L'INTENDANTE

Issue de la Région Nouvelle Aquitaine

Plats végétariens

Menus conseillés

Produit issu d'une agriculture biologique

Produit Label Rouge

Le PROVISEUR

Menus pouvant être modifiés selon approvisionnements

La présence d'allergène est signalée sur chaque point de distribution. En cas de doute, demandez conseil aux agents de service