



Menus du lycée René Cassin du 3 au 7 juin 2024



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

JOUR	DÉJEUNER	DÎNER
Lundi	<p><u>Betterave ^{AB} vinaigrette</u></p> <p><u>Pintade ^H au cidre</u> <u>Frites</u> <u>Dos de colin bearnaise</u> <u>Ratatouille</u></p> <p><u>Yaourt / Fruit</u></p>	<p><u>Taboulé</u></p> <p><u>Paupiette de veau***</u></p> <p><u>Duo de choux au gratin</u></p> <p><u>Petit suisse / Fruit</u></p>
Mardi	<p><u>Entrées chaudes</u></p> <p><u>Saucisse ^H</u> <u>Lentilles ^{AB} à la moutarde</u> <u>Cabillaud aux poivrons</u> <u>Haricots verts</u></p> <p><u>Crème dessert / Fruit</u></p>	<p><u>Concombre</u></p> <p><u>Confit de canard***</u></p> <p><u>Pommes noisette</u></p> <p><u>Fromage / Cocktail de fruits - Biscuit</u></p>
Mercredi	<p><u>Salade de chèvre ^{AB}</u></p> <p><u>Lasagnes aux épinards mascarpone</u> <u>Salade verte</u> <u>Lieu noir à la vierge</u> <u>Tomate provençale</u></p> <p><u>Fromage blanc de chèvre ^{AB} aux pêches</u></p>	<p><u>Cache au thon et basilic</u></p> <p><u>Steak haché****</u></p> <p><u>Poêlée de légumes</u></p> <p><u>Fromage / Fraîse chantilly</u></p>
Jeudi	<p><u>Tomate en salade</u></p> <p><u>Rôti de bœuf ^H au jus</u> <u>Pâtes</u> <u>Merlu à la crème de piquillos</u> <u>Carottes sautées</u></p> <p><u>Fromage / Pâtisserie</u></p>	<p><u>Macédoine</u></p> <p><u>Poisson bordelaise</u></p> <p><u>Riz aux légumes</u></p> <p><u>Mousse chocolat / Fruit</u></p>
Vendredi	<p><u>Oufs durs</u></p> <p><u>Confit de porc ^H au jus</u> <u>Purée</u> <u>Poisson meunière</u> <u>Petits pois aux carottes</u></p> <p><u>Glace / Fruit</u></p>	<div style="text-align: right;">  <p>JETER MOINS MANGER MIEUX</p> </div> <p>BLANCHE NEIGE AURAIT DÛ CROQUER UNE POMME MOCHE</p> <p>gaspillagealimentaire.fr</p>

* 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