
































# Lycée professionnel Les Charmilles

Déjeuners du

lundi 21 juin 2021 au vendredi 25 juin 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrées	Melon 	Radis beurre 		Cake tomate, olive et thyr 	Haricots verts à l'échalote 
	Salade verte 	Brunoise de courgette, féta et olives 		Quiche au fromage 	Velouté glacé de petits pois à la menthe 
	Pâté croûte	Salade de blé 		Salade verte 	Tomates mozzarella 
	Salade de lentilles aux oignons rouges 	Salade verte 		Coleslaw 	Salade verte 
Plats	Cordon bleu	Curry de pommes de terre, carottes et haricots rouges au lait de coco 		Sauté de bœuf aux champignons 	Filet de colin sauce tomate basilic 
Garnitures	Pennes 	Riz 		Courgettes sautées 	Pommes forestines
	Tomates à la provençale 			Polenta 	Duo de choux
Produits laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
Desserts	Glace	Éclair		Salade de fruits frais 	Fruit de saison
	Crème dessert	Compote de pommes		Fruit de saison	Terrine de fruits rouges 
	Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau au miel 	Tiramisu 
	Riz au lait caramel 	Mousse au chocolat 		Smoothie fraise banane 	Ananas caramélisé coco

Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

Mr Demeure Frédérique 1001 Repas



Un plat de substitution est proposé chaque jour aux élèves qui mangent sans viande/sans porc

sous réserve de modifications