



Menu du 17 février au 21 février 2025 Lycée Marc Godrie



		Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
Midi	Entrée	Salade aïda Salade caroline	Chou fleur mimosa Salade laperousse	Salade de chèvre chaud Betterave ravigote	Carotte rapée Avocat au thon	Menu alternatif
	Plats	Poisson sauce hollandaise Sauté de porc Gratin de brocolis Poelée de légumes	Tajine agneau poulet Semoule	Risotto champignon tomate séchée Salade	Langue de bœuf Poisson meunière Purée de céleri Poelée de légumes	
	Dessert	Yaourt Fruit	Fromage Gâteau au yaourt	Fromage blanc Fruits	Fromage Cremet d'anjou	
Soir	Entrée	Soupe pâte alphabet	Salade composée	Velouté de poireaux	Salade de perle	Assemblée sur place Plats sans viande Circuit court
	Plats	Pot au feu	Brandade de poisson Salade	Ecalope de dinde Poelée de légumes	Palette de porc à la diable Lentilles	
	Dessert	Fromage Compote	Yaourt Fruit	Fromage Far breton	Yaourt Fruit	

Le chefs d'établissement
Vincent Barbarroux

La Gestionnaire
Cécile Cailleaud

L'infirmière
Catherine Guin

Bon
appétit