LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

ASIE

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
SALADE DE POMME DE TERRE TABOULE CAROTTES RAPEES AU CITRON ROSETTE ET CORNICHON		LAITUE AUX OLIVES ENDIVES AUX DÉS DE BLEU OEUF DUR MAYONNAISE POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE VERTE FÉTA POTAGE DE LÉGUMES FEUILLETÉ FROMAGE CRÊPE AUX CHAMPIGNONS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALADE VERTE MAIS CHOU ROUGE VINAIGRE BALSAMIQUE SALADE DE QUINOA
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS OMELETTE AUX HERBES		HACHIS VEGGIE STROGONOFF DE CHAMPIGNONS & HARICOTS VERTS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE MERLU SAUCE CITRON	COLIN MSC GRATINE SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS
PETITS POIS AUX OIGNONS MACARONI		BLÉ À LA TOMATE HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POELEE DE LEGUMES LENTILLES	SEMOULE PETITS POIS AU JUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF TARTE AU CHOCOLAT CREME DESSERT VANILLE		COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF POIRES AU CHOCOLAT DU CHEF DESSERT DU CHEF	PANNA COTTA AU COULIS DU CHEF MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF COMPOTE POMME FRAISE	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF ABRICOTS AU SIROP BEIGNET CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

Bon Appétit

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
CHOU FLEUR RÔTI	SALADE DE BLE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	PATE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI
SALADE VERTE COMPOSEE	SALADE DE PATES	DUO CELERI CAROTTE	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE COEUR DE PALMIER
SALADE VERTE FROMAGE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	CHOU-ROUGE BALSAMIQUE	SALADE MEXICAINE
POTAGE DE LEGUMES	POIREAUX MIMOSA	SALADE TOMATE OIGNON	SALAMI CORNICHON	SALADE DE RIZ
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	OMELETTE AUX HERBES	BOULETTE D'AGNEAU A LA TOMATE	SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA	CALAMARS A LA ROMAINE
HOKI SAUCE AIOLI	TARTE AU FROMAGE	LIEU EN CROÛTE	OMELETTE FROMAGE	QUICHE LORRAINE
POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS BEURRE	PANAIS	COQUILLETTES	BRUNOISE DE LÉGUMES
CÉLERI BRAISÉ	PURÉE DE POIS CASSÉS	BOULGOUR	EPINARDS A LA BECHAMEL	POMME BOULANGERE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS CHOCOLAT	DUO POMMES & ORANGES BIO	QUATRE QUART DU CHEF	POMME LABEL AU FOUR DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF
FLAN PISTACHE	CRÈME DESSERT	ECLAIR AU CHOCOLAT	COMPOTE DU CHEF	TARTE AUX FRUITS DU CHEF
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CAKE DU CHEF	DESSERT DU CHEF	RIZ AU LAIT DU CHEF	POIRES À LA CANELLE DU CHEF
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
SALADE DE PÂTES	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU THON	VELOUTÉ DE PANAIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES
DUO DE HARICOTS ROUGES & MAÏS	SALADE DE BROCOLIS	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE MAYONNAISE
MACHES AU BLEU	SALADE DE COEUR DE PALMIER	OEUF DUR MAYONNAISE	VELOUTE DE POTIRON	OEUF SAUCE COCKTAIL
TARTE CHEVRE TOMATE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE FRISEE BALSAMIQUE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU ROUGE AU GOUDA
CUISSE DE POULET RÔTIE LOCALE	CRÊPE AUX FROMAGES	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	PARMENTIER DE PATATE DOUCE ET LENTILLE VERTE	TARTE AU SAUMON ET BROCOLIS
FILET DE LIEU MSC EN CRUMBLE	BOUCHÉES À LA REINE VÉGÉTARIENNE	OMELETTE AU FROMAGE	COLIN MSC ET CRÈME DE LENTILLES	TORTILLA
FRITES	LEGUMES COUSCOUS	ENDIVES BRAISEES	PURÉE DE POIS CASSÉS	GRATIN DAUPHINOIS
CHOUX-FLEUR PERSILLÉ	SEMOULE	MACARONI	CAROTTES SAUTÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE BOURDALOUE	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	POIRES AU CHOCOLAT DU CHEF	TATIN AU CARAMEL DE POMMES ET CRÈME AU THYM DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF
ECLAIR CHOCOLAT	ENTREMET DU CHEF	COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF	FROMAGE BLANC AU COULIS	DONUTS
DUO DE FRUITS DU CHEF	CHAUSSON AUX POMMES	DESSERT DU CHEF	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
VELOUTE DE POTIRON	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	TABOULE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE HARICOTS VERTS
SALADE DE CHOU-BLANC	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE MEXICAINE	MOUSSE DE FOIE	SALADE DE COEUR DE PALMIER
SALDE DE RIZ MAIS TOMATE	CELERI REMOULADE	CHOU ROUGE AUX POMMES	CHOU-FLEUR MIMOSA	SALAMI
MACEDOINE DE LEGUMES	POIREAUX VINAIGRETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	FENOUIL MARINE	DUO DE CHOUX EMINCES
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	TARTIFLETTE	PILONS DE POULET AU PAPRIKA	ROUGAIL DE SAUCISSE	FILET DE COLIN MSC MEUNIERE
CROUSTILLANT FROMAGE	TARTI'FROMAGE	BOUCHÉE À LA REINE VEGGIE	COLIN MSC A LA BORDELAISE	OMELETTE AUX HERBES
POELEE DE LEGUMES	POMME VAPEUR	GRATIN DE BLETTES	RIZ CREOLE	ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL
MACARONI	HARICOTS VERTS SAUTES	POMMES SAUTEES	PETITS POIS AU JUS	BLE PILAF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME CHOCOLAT	BANANE BIO AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	DUO DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF
FLAN VANILLE	COMPOTE DU CHEF	PANNA COTTA AU COULIS DU CHEF	POMME LABEL AU FOUR DU CHEF	FLAN PATISSIER
ANANAS	GAUFRE	DESSERT DU CHEF	GÂTEAU DE SEMOULE DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
CELERI RÉMOULADE	OEUF MIMOSA	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	DUO DE CHOUX
CAROTTES RAPÉES AU CITRON	RILLETTES DE THON	SALADE D'ÉPINARDS	MACEDOINE MAYONNAISE	POTAGE DE LÉGUMES
ENDIVES	CHOUX BLANC SAUCE SOJA	POIS CHICHES EN SALADE	SALADE VERTE FROMAGÈRE	SURIMI
SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE DE HARICOTS VERTS	TARTE AUX LEGUMES	CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE STRASBOURGOISE
CUISSE DE POULET AUX EPICES	SAUCE BOLOGNAISE	GOULASH DE PORC	TARTE AUX LÉGUMES	GRATIN DE POISSON
OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	PASTASOTTO AU BROCOLI ET GORGONZOLA	TORTILLA	CREPE AU FROMAGE	BOEUF CAROTTES
FRITES	SPAGHETTI	BOULGOUR	GRATIN DE POTIRON	CAROTTES BRAISEES
HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BROCOLIS PERSILLES	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON	RIZ A LA TOMATE	LENTILLES CUISINEES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POIRES AU SIROP ÉPICÉ DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	BANANE BIO CHANTILLY
COMPOTE DE POMMES BIO DU CHEF	MOUSSE AU CITRON	FLAN VANILLE	TIRAMISU	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC STRACIATELLA	TARTE CHOCOLAT	DESSERT DU CHEF	POMME BIO AU FOUR DU CHEF	TARTE AUX POMMES DU CHEF
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	SALADE D'HARICOTS ROUGES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	PIZZA	POTAGE DE LÉGUMES
SALADE VERTE AUX LARDONS	SALADE DE PATES	DUO DE CHOUX	CRÊPE GARNIE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW	CÉLERI REMOULADE	POTAGE DE LÉGUMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES
SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE DE RIZ	RADIS NOIRS RAPÉS	ENDIVES
BLANQUETTE DE DINDE	CHILI SIN CARNE	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	BRANDADE DE POISSON
POISSON PANÉ ET CITRON	OMELETTE	FILET DE LIEU MSC MOUTARDE À L'ANCIENNE	OMELETTES AUX CHAMPIGNONS	LASAGNES DE LÉGUMES
BOULGHOUR	PURÉE DE BUTTERNUT & CAROTTES	GRATIN DE POTIRON	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	RIZ	BLÉ AU BEURRE	FRITES	ECRASE DE POMME DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ILE FLOTTANTE	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	POIRE AU SIROP	DUO DE KIWIS & BANANES BIO DU CHEF	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF
MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	ENTREMET DU CHEF	ANANAS ROTI	CRÈME DESSERT	ÉCLAIR
POMME LABEL AU FOUR DU CHEF	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	DESSERT DU CHEF	TARTE AUX FRUITS DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

LYCEE SAINT FRANCOIS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE
PRODUITS LABELLISÉS
PRODUITS LOCAUX
MENU VÉGÉTARIEN
DESSERTS MAISON

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE CHINOISE		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER	SALADE DE MAÏS	
ENDIVE AUX CROUTONS		SALADE COMPOSÉE	SALADE DE LENTILLES	
CAROTTES RAPÉES		SURIMI MAYONNAISE	DEMI-POMELOS	
SALADE VERTE		SALADE DE CHOUX BLANC	OEUF DUR MAYONNAISE	
SAUCE CARBONNARA		COUSCOUS MERGUEZ	TARTE AU FROMAGE	
BOULETTES D'AGNEAU		BATÔNNETS DE POISSON ET CITRON	BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE & BASILIC	
COQUILLETTES		SEMOULE	PETITS POIS CAROTTES	
POTÉE DE LÉGUMES		LÉGUMES COUSCOUS	BLÉ NACRÉ	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POIRES DU CHEF		SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	
ANANAS AU SIROP		PANNA COTTA AU COULIS DU CHEF	COOKIES DU CHEF	
BROWNIES AU CHOCOLAT DU CHEF		DESSERT DU CHEF	FLAN NAPPÉ CARAMEL	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				