



LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 22 avril		mardi 23 avril		mercredi 24 avril		jeudi 25 avril		vendredi 26 avril	
CAROTTES RAPEES LOCALES		TABOULÉ		BATAVIA AU FROMAGE		PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS		RADIS BEURRE	
CONCOMBRE A LA MENTHE		SALADE DE QUINOA AU THON		TOMATES A LA FETA		JAMBON BLANC CORNICHONS		CÉLERI RAVE FRAIS MAYONNAISE	
PIZZA		CONCOMBRE A LA MENTHE		SALADE HARICOTS VERTS ÉCHALOTE		CHAMPIGNONS GRECQUE		MAQUEREUX AU VIN BLANC	
ENDIVES AUX NOIX		SAUCISSON A L'AIL		SALADE DE RIZ AUX MAIS		COLESLAW		TOMATES A LA FETA	
QUICHE AUX LÉGUMES		BOURGUIGNON		ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE		SAUTÉ DE POULET LOCAL SAUCE TANDOORI		BRANDADE DE POISSON	
GALETTE FROMAGE ÉPINARD		ESCALOPE VIENNOISE		RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE		STEAK HACHÉ DE VEAU SAVOYARD		ESCALOPE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	
BROCOLIS SAUTÉS		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		RIZ BIO PILAF		SEMOULE BIO		PURÉE	
BOULGOUR		FARFALES		PURÉE DE CAROTTE LOCALES		ÉPINARDS À LA CRÈME		POÉLÉE FORESTIÈRE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
FLAN NAPPÉ CARAMEL		SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF		ANANAS RÔTI		SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF		CHAUSSON AUX POMMES	
CREME VANILLE		BANANE BIO		POIRE FACON BELLE-HELENE		COMPOTE DU CHEF		QUATRE-QUART DU CHEF	
COCKTAIL DE FRUITS		CRÈME DESSERT CHOCOLAT		DESSERT DU CHEF		TARTE AU CITRON		FRUITS DE SAISON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									



LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 29 avril

mardi 30 avril

mercredi 01 mai

jeudi 02 mai

vendredi 03 mai



FÉRIÉ				
<p>TABOULÉ</p> <p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>BETTERAVES BIO A LA FETA </p> <p>ROSETTE CORNICHONS</p>	<p>TOMATE MOZZARELLA</p> <p>RADIS NOIRS RAPÉS</p> <p>SALADE DE PÂTES ET MAÏS</p> <p>FRISÉE AUX CROUTONS</p>		<p>TARTE À LA TOMATE ET MOUTARDE</p> <p>FRIAND AU FROMAGE</p> <p>SALADE DE TOMATES</p> <p>CONCOMBRE AUX HERBES</p>	<p>SALADE À L'AVOCAT</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p> <p>CHOU BLANC AUX RAISINS</p> <p>SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS</p>
<p>STEAK HACHE</p> <p>FILET DE COLIN PANÉ & CITRON</p>	<p>OMELETTE AUX HERBES</p> <p>TARTE À L'OIGNON</p>		<p>SAUTÉ DE PORC AU CARMEL</p> <p>BROCHETTE DE COLIN SAUCE CITRON</p>	<p>FILET MEUNIERE ET CITRON</p> <p>MERGUEZ GRILLÉES</p>
<p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p> <p>TORTIS BIO </p>	<p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>COURGETTES SAUTÉES</p>		<p>SEMOULE BIO </p> <p>LÉGUMES COUSCOUS</p>	<p>PETITS POIS À L'ÉTUVÉ</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>PÊCHES FAÇON MELBA DU CHEF </p> <p>COMPOTE DU CHEF </p> <p>FLAN AU CHOCOLAT</p>	<p>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</p> <p>FLAN VANILLE NAPPÉ CARMEL</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</p>		<p>SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF </p> <p>DONUTS</p> <p>COMPOTE DE POMMES & FRAMBOISES</p>	<p>DUO DE FRUITS DE SAISON DU CHEF </p> <p>GÂTEAU À L'ANANAS DU CHEF</p> <p>CHAUSSON AUX POMMES</p>
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 06 mai

mardi 07 mai

mercredi 08 mai

jeudi 09 mai

vendredi 10 mai



<p>SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES</p> <p>SALADE DE RIZ À L'OEUF</p> <p>SALADE HARICOTS VERTS AU FROMAGE</p> <p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>BOUL' AGNEAU À L'ORIENTALE</p> <p>FILET DE COLIN MSC À L'ORIENTALE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</p> <p>SEMOULE BIO AU BOUILLON</p>	<p>CAROTTES À L'ANANAS</p> <p>CÉLERI À LA GRAINE DE MOUTARDE</p> <p>SALADE VERTE MIMOSA</p> <p>BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE</p> <p>CHILI SIN CARNE</p> <p>PANÉ ÉPINARD FROMAGE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>CAROTTES PERSILLÉES</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>SALADE GRECQUE</p> <p>FRISÉE AUX LARDONS</p> <p>OEUFS MIMOSA</p> <p>TOMATE AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>PARMENTIER VÉGÉ</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE TAPENADE</p> <p>PURÉE DE POMMES DE TERRE</p> <p>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>YAOURT BIO YEO</p> <p>LIÉGEOIS AU CAFÉ</p> <p>ANANAS À LA GRENADINE</p>	<p>SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF</p> <p>TARTE AUX FRUITS</p> <p>POIRES AU CHOCOLAT DU CHEF</p>			<p>SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF</p> <p>BEIGNET AU CHOCOLAT</p> <p>SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF</p>
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------



BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES MACÉDOINE AU SURIMI CONCOMBRE À LA MENTHE PIZZA AU FROMAGE	SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE SALADE D'HARICOTS BLANCS AU CHORIZO SALADE DE COEURS DE PALMIERS CAVIAR DE CAROTTES MIEL COCO CUMIN	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS CHORIZO CHOUX FLEURS MIMOSA SALADE DE POIS CHICHES À L'ORIENTALE	TOMATE FETA VINAIGRETTE SALADE VERTE FROMAGÈRE SALADE VERTE BETTERAVES BIO À LA CORIANDRE	CONCOMBRE À LA CRÈME SALADE À L'AVOCAT VINAIGRETTE MAQUEREAUX AU VIN BLANC RADIS NOIR RÂPÉ
EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS FILET DE POISSON MSC BASQUAISE	ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL POISSON À LA BORDELAISE	TAJINE DE POISSON AUX ABRICOTS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	NUGGETS VÉGÉ QUICHE AU FROMAGE	MOULES MARINIÈRES CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL
RIZ BIO CAROTTES VICHY	HARICOTS PLATS À LA TOMATE POMMES BOULANGÈRES	POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON SEMOULE BIO	GRATIN DE COURGETTES NOUILLES	FRITES PETITS POIS À LA PROVENÇALE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX FRUITS DU CHEF ECLAIR AU CHOCOLAT DUO DE FRUITS DE SAISON	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF CARPACCIO D'ANANAS FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF ENTREMETS PRALINÉ DESSERT DU CHEF	COMPOTE DU CHEF COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP SEMOULE AU LAIT DU CHEF	SMOOTHIE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF CAKE AUX FRUITS DU CHEF POIRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------



FÉRIÉ	MOUSSE DE FOIE	ASPERGES MIMOSA		TRANCHE DE MELON
	ROSETTE CORNICHONS	POIVRONS MARINÉS		CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN
	SALADE D'ARTICHAUTS	SALADE D'AVOCAT		CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC AU CURRY
	COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE FRAIS	PIZZA		BETTERAVES BIO AUX POMMES
	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	SAUCE FROMAGÈRE		GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE
	FILET DE POISSON MSC COCO CURRY	SAUCE BOLOGNAISE		QUICHE AUX POIVRONS
POMMES NOISETTES	POÊLÉE DE LÉGUMES	EPINARDS BÉCHAMEL	EPINARDS BÉCHAMEL	
TOMATES PROVENÇALES	SPAGHETTI			

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

ORANGE BIO	ANANAS AU SIROP	PUDING AU CHOCOLAT DU CHEF
TIRAMISU	COMPOTE DU CHEF	TAPIOCA AU LAIT À LA VANILLE DU CHEF
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	DESSERT DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 27 mai

mardi 28 mai

mercredi 29 mai

jeudi 30 mai

vendredi 31 mai



SALADE GRECQUE	OEUF MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE TOMATES
RADIS BEURRE	HOUMOUS	TOMATES VINAIGRETTE	PIZZA REINE	TRANCHE DE MELON
TRANCHE DE PASTÈQUE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SALADE DE PÂTE	TOMATE SURPRISE	ROSETTE ET BEURRE
SALADE DE QUINOA	SALADE COEUR DE PALMIER	CROISSON DUBARRY	CONCOMBRE VINAIGRETTE	PIZZA REINE
BOUL' AGNEAU À LA CATALANE	GALETTE DE SOJA & SAUCE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	ROUGAIL DE POISSON
FILET DE POISSON MSC MARINÉ AU CITRON VERT	CREPE AU FROMAGE	MARMITE DU PÊCHEUR	QUICHOBOLO	NOIX DE JOUE DE BOEUF
MACARONIS BIO	LÉGUMES COUSCOUS	PURÉE DE POMMES DE TERRE	TOMATE À LA PROVENÇALE	Frites
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO	EPINARDS À LA CRÈME	LENTILLES CUISINÉES	GRATIN DE CHOUX-FLEURS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	TIRAMISU	GLACE	DUO DE FRUITS DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT	DESSERT DU CHEF	BEIGNET CHOCOLAT	CRÈME A LA VANILLE	ROULÉ À LA CONFITURE DU CHEF
LIÉGEOIS	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	DUO DE FRUITS DE SAISON DU CHEF	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN À LA VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LYCEE SAINT FRANCOIS



lundi 03 juin

mardi 04 juin

mercredi 05 juin

jeudi 06 juin

vendredi 07 juin



<p>SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS</p> <p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>ASPERGES VINAIGRETTE</p> <p>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</p> <p>GRATIN COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER</p> <p>TARTE À LA TOMATE</p> <p>POÊLÉE DE COURGETTES</p> <p>POMMES VAPEUR</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO</p> <p>SALADE COMPOSÉE</p> <p>SALADE TEX MEX</p> <p>CAKE AUX OLIVES</p> <p>CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL</p> <p>POISSON À LA BORDELAISE</p> <p>Frites</p> <p>DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE</p>	<p>SALADE TOMATES CIBOULETTE</p> <p>SALADE COMPOSEE</p> <p>SAUCISSON À L'AIL</p> <p>SALADE VERTE AUX CROUTONS</p> <p>BOEUF À LA PROVENCALE</p> <p>MARMITE DU PÊCHEUR</p> <p>COEUR DE BLÉ</p> <p>GRATIN D'AUBERGINE</p>	<p>TARTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL MOZZARELLA</p> <p>PIZZA DU CHEF</p> <p>RADIS CROQ'SEL</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE PORC AU JUS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE BALINAISE</p> <p>EPINARDS BÉCHAMEL</p> <p>GRATIN DE MACARONIS</p>	<p>YAOURT BIO YEO</p> <p>PETITS SUISSÉS FRUITÉS</p> <p>DONUTS</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF</p> <p>CAKE DU CHEF</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL</p>	<p>GLACE VANILLE/FRAISE</p> <p>GLACE VANILLE/CHOCOLAT</p> <p>ENTREMET DU CHEF</p>	<p>ANANAS RÔTI</p> <p>COMPOTE DE POMMES DU CHEF</p> <p>DESSERT DU CHEF</p>	<p>SMOOTHIES DE FRUITS DE SAISON DU CHEF</p> <p>PANNA COTTA À LA MANGUE DU CHEF</p> <p>COMPOTE DE POMMES & FRAISES</p>	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

Ce midi, on a

RDV

À LA CANTINE!

*Repas De Vacances

Laisse-toi surprendre,
tu vas te régaler!

Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !

api

