



Lycée Polyvalent du Val de l'Isère

1er service: 11h15
2ème service: 12h15

MENU DE LA SEMAINE du 06 Juin au 10 Juin 2016

Lundi 06 Juin 2016

Carottes aux olives - Pommes de terre aux œufs - Lentilles/chorizo - Melon jaune
Omelette charcutière - Brochette de dinde ou crépinette de porc sauce tomate - Coquillettes au beurre et gruyère râpé - Céleri soubise
Fruit en plus - Dessert lacté - Flan à la mangue - Kiwi - Salade de pastèque à la grenadine - Glace

Mardi 07 Juin 2016

Buffet de salade composée du printemps et sa vinaigrette aigre douce
Rôti de porc dans son jus - Filet de dinde provençale - Langue de bœuf sauce tomate - Duo de courgettes - Riz pilaf
Munster ou chèvre en plus - Brownies crème anglaise - Dessert d'ananas caramélisé - Pastèque - Dessert lacté - Salade de fraises et son coulis de fruits rouges

Mercredi 08 Juin 2016

Œuf dur mayonnaise - Melon jambon de Bayonne - Chou-fleur et brocolis sauce bulgare
Omelette aux fromages - Gigot d'agneau - Merguez grillées - Endive braisée - Semoule aux champignons
Fruit en plus - Yaourt nature - Salade de fruits maison - Compote de poire - Fromage blanc à la mûre - Brioche aux pépites de chocolat

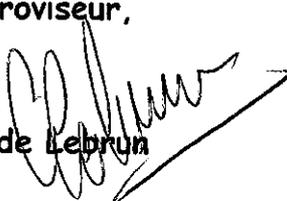
Jeudi 09 Juin 2016

Salade bar de salade crudités et cuites et ses sauces vinaigrette
Rosbeef - Petits pois carottes - Rôti de porc sauce bonne maman - Jambon fumé - Salade frisée - Frites
Saint Paulin ou Cantal en plus - Mosaique de fruits - Banane - Dessert lacté - Fraises au sucre - Chausson aux pommes

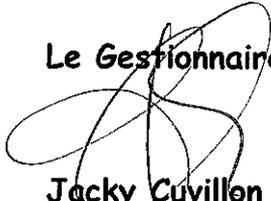
Vendredi 10 Juin 2016

Champignons sauce béarnaise - Salade de tortis au surimi - Tomate vinaigrette - Melon/jambon de Bayonne
Cuisse de poulet basquaise - Sauté de dinde sauce provençale - Saucisse de Strasbourg - Purée de pommes de terre - Poêlée campagnarde - Flan de courgettes - Salade verte
Fruit du jour en plus - Pêche ou nectarine - Glace - Entremet vanille sauce chocolat - Petits suisses aux fruits - Cerise tout vent

Le Proviseur,


Claude Lebrun

Le Gestionnaire,


Jacky Cuvillon