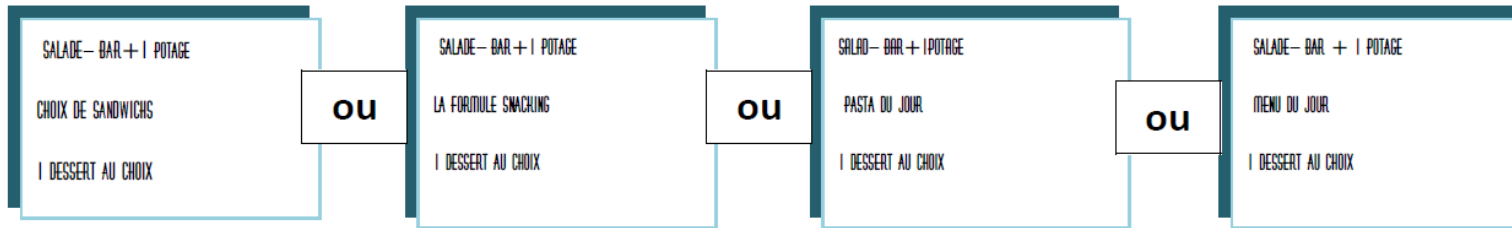


QUATRE FORMULES AU CHOIX SONT PROPOSÉES AUX LYCÉENS DU SACRÉ-CŒUR.



LE03/10/16	Le04/10/16	Le06/10/16	Le 07/10/16
ROTI DE PORC GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS A L' AIL	ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS ET CAROTTES PDT RISSOLEES	PENNES BOLO SALADE VERTE	DOS DE COLIN AUX PETITS LEGUMES RIZ POIREAUX A LA CREME
Le 10/10/16	Le 11/10/16	LE 13/10/16	Le 14/10/16
ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE FRITES ½ TOMATE PROVENCALE	JOURNEE DES ILES	TOMATE FARCIE PUREE POEELE DE LEGUMES	BEIGNETS DE CALAMARS H PLATS D'ESPAGNE PDT GRENAILLES SAUCE ANDALOUSE
LE17/10/16	Le18/10/16	Le	Le
ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE PETITS POIS PUREE	PAELLA POEELE DE COURGETTES		
Le	Le	LE	Le

PROPOSITION DES CRUDITÉS : CAROTTES, CÉLERI, CONCOMBRE, TOMATE, TABOULÉ, SALADE COMPOSÉE, HARICOTS VERTS, ET CHARCUTERIE, ...

PROPOSITION DES DESSERTS : FRUITS DE SAISON, YAOURTS VARIÉS ; COMPOTE DE FRUITS, ENTREMETS, SALADE DE FRUITS, FROMAGE, ET PÂTISSERIES, ...

LES REPAS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE PAR LE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE.

LE CHEF PROPOSE RÉGULIÈREMENT DES JOURNÉES À THÈME.