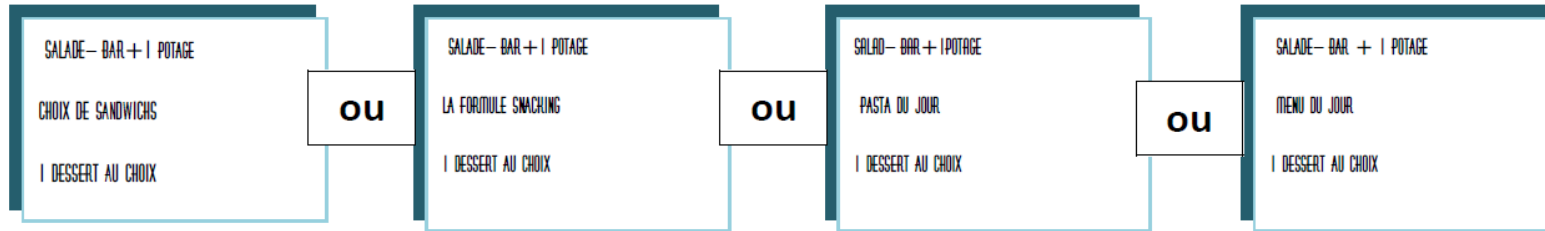


QUATRE FORMULES AU CHOIX SONT PROPOSÉES AUX LYCÉENS DU SACRÉ-CŒUR.



LE05/09/16	Le06/09/16	Le08/09/16	Le 09/09/16
EMINCE DE POULET AUX CHAMPIGNONS RIZ BROCOLIS A L' AIL	SPAGHETTI CARBONARA EMMENTAL RAPE ½ TOMATE PROVENCALE	STEACK HACHE SAUCE POIVRE PDT AMERICAINES SALADE VERTE	FILET DE POISSON PANE POEELE DE HARICOTS BEURRE PDT GRENAILLES
Le 12/09/16	Le 13/09/16	Le15/09/16	Le 16/09/16
COUSCOUS POULET MERGEZ	PAUPIETTE DE VEAU PETITS POIS ET CAROTTES PUREE	ROTI DE PORC POEELE DE HARICOTS VERTS PDT GRENAILLES	DOS DE COLIN DUO DE COURGETTES ET TOMATES AU BASILIC RIZ
LE19/09/16	Le20/09/16	Le22/09/16	Le 23/09/16
CARBONADE FLAMANDE FRITES CAROTTES A L' AIL	OMELETTE AU FROMAGE SEMOULE LEGUMES RATATOUILLE	HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE	MARMITE DU PECHEUR RIZ A LA TOMATE EPINARD A LA CREME
Le 26/09/16	Le 27/09/16	Le29/09/16	Le 30/09/16
SAUTE DE PORC AU CURRY RIZ LENTILLES	GRATIN DE MACARONI ET JAMBON SALADE VERTE	TAJINE AU POULET SEMOULE EPICEE	NUGETTS DE POISSON DUO DE H VERTS ET H BEURRES PDT GRENAILLES SAUCE TARTARE

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

PROPOSITION DES DESSERTS : FRUITS DE SAISON, YAOURTS VARIÉS ; COMPOTE DE FRUITS, ENTREMIETS, 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.