LYCÉE IMMACULÉE JEAN PAUL II

Semaine du 31/05 au 06/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates Cake aux légumes Champignons à la crème de citron Melon	Taboulé Crêpe au fromage Salade de croûtons et lardons Radis et beurre	3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!	Bâtonnets de légumes sauce soja Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates à l'huile d'olive
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Retour de pêche Filet de poulet Petits pois à la française Riz Basmati	Gratin de légumes du soleil Travers de porc sauce barbecue Fondant de veau aux olives Purée Gratin de courgettes, tomates et fromage		Pizza Rôti de porc Cabillaud à la tomate Brocolis aux lardons Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Tarte alsacienne Crème au caramel Liégeois au chocolat	Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Yaourt nature sucré Forêt noire Fruit frais		Moelleux au chocolat Crème normande Fruit frais Compote crumble
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Pommes de terre, jambon et tomates Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois à la française Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé Gratin de légumes du soleil Purée Fromage ou Laitage Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe	3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!	Bâtonnets de légumes sauce soja Pizza Brocolis aux lardons Fromage ou Laitage Moelleux au chocolat

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Les pommes : Bernard Touchais
Le lait : Gaec Beaugendre

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : TRZ445C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LYCÉE IMMACULÉE JEAN PAUL II

Semaine du 07/06 au 13/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Macédoine du pêcheur Tomates et mozzarella Perlines au surimi	Duo de melon et pastèque Champignons à la grecque Muffin de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage	Œuf mayonnaise Pâté de campagne Salade verte, emmental et tomates Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil	Salade de concombre, maïs et fromage Salade d'asperges et tomates Saucisson sec Salade de riz, haricots rouges et légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Filet de julienne Dieppoise Cuisse de pintade Printanière de légumes Boulgour	Omelette nature Retour de pêche Assiette kebab (viande kebab, sauce kebab, tomates et salade) Frites Salade verte	Sauté de veau à la Provençale Lieu noir Jambon grillé Riz/tomates rôties	Poisson du jour Sauté de porc au curry Pilon de poulet Tex Mex Haricots beurre Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Tarte au citron meringuée Mousseline aux fruits Poire cuite aux épices	Panna cotta et coulis de fruits Crème dessert Fruit frais Cookies	Fruit frais Tarte au chocolat Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison	Fraisier Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Printanière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Duo de melon et pastèque Omelette nature Frites Fromage ou Laitage Panna cotta et coulis de fruits	Œuf mayonnaise Sauté de veau à la Provençale Riz/tomates rôties Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de concombre, maïs et fromage Poisson du jour Haricots beurre Fromage ou Laitage Fraisier

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Les pommes : Bernard Touchais
Le lait : Gaec Beaugendre

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : TRZ445C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LYCÉE IMMACULÉE JEAN PAUL II

Semaine du 14/06 au 20/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz océane Salade de haricots verts et pommes de terre au vinaigre balsamique Oeuf sauce gribiche Salade, fromage, jambon et tomates	Tomates et mozzarella Concombre et fromage de brebis Houmous et tortillas Pâté de campagne	Pastèque Salade, ananas, pommes et noix Toast au fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine	Muffin au fromage de chèvre Quiche aux légumes Pamplemousse Cervelas aux fines herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet à la crème Paupiette de veau Cabillaud en croûte d'herbes Carottes au cumin Purée	Mijoté de bœuf Filet de lieu à la crème Rôti de porc aux pruneaux Semoule/petits pois	Dahl de pois chiches Galette et saucisse Cuisse de canette aux pêches Pennes/salade verte/bâtonnière de légumes	Poisson du jour à l'oseille Chili con carne Filet de dinde au thym et au citron Ratatouille Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Milk shake Yaourt sucré Rocher à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais Crème au caramel Chou chantilly Pâtissière aux fruits	Entremets au chocolat Yaourt aux fruits Fruit frais Moelleux aux amandes	Fruit frais Pomme cuite au caramel Millefeuille Cocktail de fruits
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Salade de riz océane Sauté de poulet à la crème Carottes au cumin Fromage ou Laitage Milk shake	Tomates et mozzarella Mijoté de bœuf Semoule/petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Dahl de pois chiches Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Muffin au fromage de chèvre Poisson du jour à l'oseille Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Les pommes : Bernard Touchais
Le lait : Gaec Beaugendre

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TRZ445C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LYCÉE IMMACULÉE JEAN PAUL II

Semaine du 21/06 au 27/06

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette Céleri aux pommes Rosette Farfalles au poulet	Salade de blé, crevettes et ananas Riz aux légumes sombréro Terrine de poisson Salade de tomates et œuf	Émincé de carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates Salade de melon / Radis Wraps de crudités Sardines au citron	Melon Salade au Bleu, lardons et noix Rillettes Pommes de terre au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Omelette au fromage Filet de merlu pané Sauté de porc aux olives Blé/tomates à la Provençale	Saucisse grillée Pintade aux abricots Retour de pêche Gratin de courgettes Purée	Bruschetta à l'Italienne Courgettes farcies Poisson du jour Salade verte Poêlée du chef	Pilon de poulet sauce tex mex Sauté de bœuf à la Provençale Quiche au thon Ratatouille Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Fromage blanc Mousse au chocolat Crumble au pain d'épices	Mousseline à l'abricot / à la fraise Pêche melba Tarte au citron Fruit frais	Fruit frais Roulé à la confiture Liégeois au chocolat Cocktail de fruits	Brownie Gaufre / Crêpe Faisselle au caramel au beurre salé Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Concombre vinaigrette Omelette au fromage Blé/tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de blé, crevettes et ananas Saucisse grillée Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Mousseline à l'abricot / à la fraise	Émincé de carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates Bruschetta à l'Italienne Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Pilon de poulet sauce tex mex Ratatouille Fromage ou Laitage Brownie

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Les pommes : Bernard Touchais
Le lait : Gaec Beaugendre

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TRZ445C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LYCÉE IMMACULÉE JEAN PAUL II

Semaine du 28/06 au 04/07

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Taboulé de chou-fleur mimosa Duo de saucissons Boulgour au surimi vinaigrette	Œuf mayonnaise Mortadelle Tomate farcie au thon Salade d'asperges et œuf	Salade cavaillon de tomates et melon Salade aux lardons Craquelin forestier / Gougère Assiette nordique	Riz au thon Bruschetta aux légumes Maquereau à la moutarde Céleri râpé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de veau marengo Pâtes Amatriciana Dos de lieu noir à la tomate Pâtes/haricots verts	Poisson du jour Mijoté de porc au miel Pané au fromage Poêlée Campagnarde/boulgour	Hamburger Brochette de volaille Merlu Frites Salade verte	Dos de colin rôti Boulettes de bœuf à la provençale Rôti de veau Carottes au jus Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc Amandine Fruit frais	Fruit frais Poire au sirop Semoule au lait Flan pâtissier	Milk shake à la banane et fruits rouges Ile flottante Crumble aux fruits Fruit frais	Muffin aux pépites / Fraisier Chou à la crème Mousse au miel et nougat Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Sauté de veau marengo Pâtes/haricots verts Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Œuf mayonnaise Poisson du jour Poêlée Campagnarde/boulgour Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade cavaillon de tomates et melon Hamburger Frites Fromage ou Laitage Milk shake à la banane et fruits rouges	Riz au thon Dos de colin rôti Carottes au jus Fromage ou Laitage Muffin aux pépites / Fraisier

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Les pommes : Bernard Touchais
Le lait : Gaec Beaugendre

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TRZ445C

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.