LYCÉE IMMACULÉE JEAN PAUL II

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !				

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !				

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Salade de Quinoa	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Wrap au surimi & au guacamole Chou-fleur sauce cocktail Crêpe au fromage	Crème de potiron Rosette et cornichons Flammeküeche Endives aux noix & fromage	Chou blanc à la Japonaise Terrine de poisson Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au curry Pané au fromage Brocolis / Purée	Amatricciana Poisson du jour Haricots beurre / Pâtes	Galette et saucisse Blanquette de veau aux carottes Salade verte Lentilles cuisinées	Crêpes au fromage Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais	Flan nappé au caramel Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais Brioche perdue au chocolat	Fruit frais Smoothie de kiwi & banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Sauté de volaille au curry Brocolis / Purée Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Amatricciana Haricots beurre / Pâtes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Crème de potiron Galette et saucisse Salade verte Fromage ou Laitage Riz au lait et coulis de fruits rouges	Chou blanc à la Japonaise Crêpes au fromage Boulgour aux petits légumes / 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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté Coquille de poisson Pizza	La Coleslaw Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare	Potage Rémoulade de céleri au cumin Taboulé libanais Rillettes de saumon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet au paprika Omelette aux fines herbes Poêlée du chef / Semoule aux épices	Porc au curry Dos de lieu rôti Légumes sauce basquaise / Frites	Sauté d'agneau aux légumes Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois / Coquillettes	Quiche aux légumes Merlu pané au citron Riz / Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi et orange Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes et rhubarbe
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Tortis aux légumes et maïs Poulet au paprika Poêlée du chef / Semoule aux épices Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Porc au curry Légumes sauce basquaise / Frites Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	La Coleslaw Sauté d'agneau aux légumes Petits pois / Coquillettes Fromage ou Laitage Chou à la crème	Potage Quiche aux légumes Riz / Embeurrée de chou 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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Endives au fromage, vinaigrette au miel Salade de pommes de terre au thon Panaché de saucissons	Riz au surimi et ciboulette Toast aux rillettes Champignons à la grecque Carottes râpées au citron	Velouté de butternut Duo de chou rouge et pommes Granny Mini croque-monsieur Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Mini pennes, olives & surimi Betteraves à la vinaigrette Soupe
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Röti de dinde Macaronis / Brocolis gratinés	Calamars à la Romaine Escalope de porc Julienne de légumes / Riz	Moelleux de veau aux champignons Cuisse de canard à l'échalote Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits	Nuggets végétarien Poisson gratiné Purée de potiron / Pommes de terre Grenaille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Fruit frais Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta et Oréo	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Pain perdu & caramel au beurre salé Fruit frais	Marbré Tiramisu Salade de fruits frais Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Macaronis à la carbonara Macaronis / Brocolis gratinés Fromage ou Laitage Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Calamars à la Romaine Julienne de légumes / Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de butternut Moelleux de veau aux champignons Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Taboulé à l'orientale Nuggets végétarien Purée de potiron / Pommes de terre Grenaille Fromage ou Laitage Marbré

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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.