



RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : *Le temps de Février ne reste pas en place*

	lundi 22 février	mardi 23 février	mercredi 24 février	jeudi 25 février	vendredi 26 février
<i>Eêtons les</i>	<i>Isabelle</i>	<i>Alexandre</i>	<i>Modeste</i>	<i>Roméo</i>	<i>Nestor</i>
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	CELERI RAVE REMOULADE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	FEUILLETE AU FROMAGE	CRUDITES	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE	PAMPLEMOUSSE	CHOU ROUGE AUX LARDONS
	ŒUFS DURS MAYONNAISE	PATE DE CAMPAGNE		SALADE VERTE	VERRINE DE GUACAMOLE
	SAUTE DE DINDE AU CURRY ET LAIT DE COCO	CHIPOLATAS		OMELETTE	FILET MEUNIERE
	MERLU AU BEURRE BLANC	STEAK HACHE	PAUPIETTE DE VEAU	TARTIFLETTE	ROTI DE PORC AU JUS
	RIZ AU PAPRIKA	PIPERADE	FRITES	TORSADES	PETITS POIS
	HARICOTS VERTS PERSILLES	COEUR DE BLE	CAROTTES	BROCOLIS PERSILLES	PUREE DE POMME DE TERRE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	SALADE DE FRUITS	ANANAS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC CONFITURE	MOUSSE CHOCOLAT
	CREME DESSERT	LIEGEOIS CHOCOLAT	CREME CAMEL	ABRICOT AU SIROP	COMPOTE
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

at de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Rien ne vit qui n'ait germé

	lundi 08 mars	mardi 09 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
<i>Eûtons les</i>	Jean de Dieu	Françoise	Vivien	Rosine	Justine
	SALADE DE SURIMI	HARICOTS ROUGES AU MAIS	MOUSSE DE BETTERAVES	CRÊPE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE
	TABOULE A LA MENTHE	SALADE D'ENDIVES AUX POMMES FRUIT	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE	RADIS ET BEURRE	SALADE VERTE AU THON
	SALADE DE CHOUX	TERRINE DE CAMPAGNE		SALADE DE CHOU ROUGE	TERRINE DE LEGUMES AU PESTO
	POULET BASQUAISE	POISSON MEUNIERE	SAUTE DE PORC AUX EPICES	PATES BOLOGNAISE	FILET DE COLIN BEURRE BLANC
	JAMBON BRAISE	BOUCHEE A LA REINE		OMELETTE AU FROMAGE	PAUPIETTE DE VEAU MARCHAND DE VIN
	CHOU FLEUR PERSILLE	BROCOLIS	PETITS POIS	PÂTES AU BEURRE	HARICOTS VERTS
	FRITES	RIZ	BOULGOUR	POEELE CHAMPETRE	RIZ CRÉOLE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CRÈME VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT		DONUT	COMPOTE DE FRUITS
	SALADE D ORANGE	COMPOTE DE POMMES	FROMAGE BLANC	LIEGEOIS	CREME CARAMEL
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

it de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Si Mars commence en courroux, il terminera doux

	lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
<i>Eêtons les</i>	Louïse	Bénédicté	Patrick	Cyrille	Joseph
	ŒUFS DURS MAYONNAISE	CONCOMBRE A LA GRECQUE	SALADE COMPOSEE	VELOUTÉ DE POTIRON	CAROTTES RAPEES
	POMELOS AU SUCRE	RILLETES DE POISSON DU CHEF	RADIS ET BEURRE	BETTERAVE VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX DES D'EMMENTAL		TARTINE DE GUACAMOLE	HARICOTS VERTS EN SALADE
	BOULETTES DE BŒUF À LA PROVENÇALE	PILONS DE POULET RÔTIS AU ROMARIN	RISSOLETTE DE PORC	TARTE AU 3 FROMAGES	CALAMARS
	LASAGNES DE LEGUMES	MERLU A L'ANETH		SAUTE D AGNEAU AUX EPICES	ECHINE DE PORC À LA MOUTARDE
	SEMOULE	LENTILLES AU JUS	PUREE DE POMME DE TERRE	GRATIN DE BROCOLIS	EPINARDS A LA CREME
	CAROTTES VICHY	POEELE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE	PÂTES	RIZ CREOLE
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FRUIT	BEIGNET AUX POMMES	BANANE	ILE FLOTTANTE	ANANAS AU SIROP
	FLAN VANILLE NAPPE CARMEL	ENTREMET AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	POIRE	KIWI
	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

it de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Le vingt cinq mars passé, plus de bois à amasser

	lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
<i>Eûtons les</i>	Léa	Victorien	Catherine	Annonciation	Larissa
	BETTERAVES VINAIGRETTE	TERRINE DE CAMPAGNE	PAMPLEMOUSSE	ARTICHAUT VINAIGRETTE	SAUCISSON A L'AIL
	SALADE VERTE COMPOSEE	COLESLAW	ŒUF MIMOSA	RADIS ET BEURRE	TABOULE
	SURIMI MAYONNAISE	MOUSSE DE THON		SALADE DE LA MER	SALADE DE CERVELAS A L'ALSACIENNE
	STEAK HACHE SAUCE TARTARE	CORDON BLEU	SAUCISSE DE TOULOUSE AUX OIGNONS	TARTIFLETTE	PAUPIETTE DE SAUMON
	FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	COLOMBO DE POULET		OEUF FLORENTINE	EMINCE DE POULET AU LAIT DE COCO
	FRITES	CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE SAUTEES	SALADE VERTE	TORSADES AU BEURRE
	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF	PETITS POIS	LEGUMES CAMPAGNARDS (ET POMMES DE TERRE)	JULIENNE DE LEGUMES
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	MOUSSE AU CHOCOLAT	KIWI	ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT
	ORANGE	FLAMBY	LIEGOIS VANILLE	ENTREMET PRALINE	COMPOTE DE PECHE
	COMPOTE POMME BANANE	YAOURT AUX FRUITS	BANANE	POIRE	ECLAIR

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

it de remplacement pour les menus sans porc.

API RESTAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 5F avenue Henri Becquerel 33700 MERIGNAC

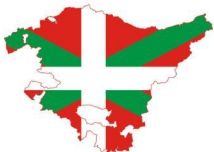


RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Mars qui pleure se rit des averses

	lundi 29 mars	mardi 30 mars	mercredi 31 mars	Repas Basque jeudi 01 avril	vendredi 02 avril
<i>Eêtons les</i>	<i>Gwladys</i>	<i>Amédée</i>	<i>Benjamin</i>	<i>Hugues</i>	<i>Sandrine</i>
	CAROTTES RAPEEES	BETTERAVES AU MAIS	RILLETES DE THON DU CHEF	CHORIZO	CELERI AUX POMMES
	ŒUF MAYONNAISE	SAUCISSON A L AIL	ASPERGES	BRUSHETTA BASQUAISE	TERRINE DE CAMPAGNE
	SALADE COMPOSEE	SALADE VERTE AUX CROUTONS		SALADE VERTE	MACEDOINE DE LEGUMES
	ESCALOPE DE VOLAILLE AU CURRY	SAUTE DE BOEUF	LASAGNES BOLOGNAISE	POULET BASQUAISE	FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC
	JAMBON GRILLE SAUCE BARBECUE	OMELETTE AUX FINES HERBES			ESCALOPE MILANAISE
	BROCOLIS AU BEURRE D'AIL	BOULGOUR		FRITES	RIZ PILAF
	PUREE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	JULIENNE DE LEGUMES		DUO DE HARICOTS
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FLAN CHOCOLAT	FROMAGE BLANC CAMEL SPECULOS	COCKTAIL DE FRUITS	GATEAU BASQUE	COMPOTE
	PECHE AU SIROP	COMPOTE			ANANAS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

it de remplacement pour les menus sans porc.



RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Le dicton de la semaine : Quand Mars se déguise en été, Avril prend ses habits fourrés

Lundi de Pâques

	lundi 05 avril	mardi 06 avril	mercredi 07 avril	jeudi 08 avril	vendredi 09 avril
Eûtons les	Irène	Célestin	Jean Baptiste	Julie	Gauthier
		TARTINE DE TOMATE ET FROMAGE	TERRINE DE SAUMON	ASPERGE	CONCOMBRE A LA MENTHE
		POMELOS	RILLETES ET CORNICHONS	AVOCAT MAYONNAISE	RADIS ET BEURRE
		SALADE DE MAIS ET SURIMI		CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES
		BOULETTE D AGNEAU PROVENCALE	COTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	PIZZA REINE	CALAMARS SAUCE BEARNAISE
		TARTE AUX LEGUMES		PIZZA FROMAGE	SAUTE DE DINDE AUX OLIVES
		BROCOLIS PERSILLES	GRATIN DAUPHINOIS	SALADE VERTE	CHOU FLEURS PERSILLES
		PATES AU BEURRE	BRUNOISE DE LEGUMES	JULIENNE DE LEGUMES	CŒUR DE BLE
		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
		FLAN CAMEL	POIRE AU CHOCOLAT	PECHE AU SIROP	COMPOTE
		SALADE DE FRUITS		BROWNIES	CREME A LA VANILLE
		FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON

Menus validés en commission.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

it de remplacement pour les menus sans porc.