



RESTAURANT LYCEE DE STELLA MARIS



Le dicton de la semaine : Chouette chantant le soir, beau temps et bel espoir

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



Fêtons les



Pique Nique

jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
Ingrid	Grégoire
	SALADE DE TOMATES
	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
	SALADE VERTE AUX OLIVES
	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS
	FILET DE LIEU SAUCE CITRON
	RIZ
	GRATIN DE COURGETTES
	FROMAGE OU YAOURT
	COMPOTE
	FROMAGE BLANC AU MIEL
	FRUITS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : Août couve, Septembre fait naître



	lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	Animation Espagne jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Fêtons les	Bertrand	Reine	Nativité N.-D.	Alain	Inès
	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	SURIMI MAYONNAISE	SALADE AU CHORIZO ET POIVRONS	COLESLAW MAYONNAISE
	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU FROMAGE	MELON	GASPACHO DE TOMATE	SALADE AU THON
	RADIS BEURRE	ŒUF MAYONNAISE	CELERI VINAIGRETTE	SALADE DE TORTILLAS	SALADE DE CHOU FLEUR
	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE PORC AU CURRY	BOULETTE D'AGNEAU SAUCE TOMATE	PAELLA	POISSON DU JOUR
	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	ESCALOPE DE VOLAILLE MARINÉE AU CITRON		HACHIS PARMENTIER
	CAROTTES VICHY	RIZ PILAF	CŒUR DE BLE		COURGETTES SAUTÉES
	FRITES	HARICOTS PLATS	WOK DE LEGUMES		PURÉE DE POMMES DE TERRE
	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
	CORBAILLE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE	CRÈME CATALANE	ENTREMET VANILLE
	LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	CORBAILLE DE FRUITS		MOUSSE AU CITRON
	CRÈME VANILLE	CORBAILLE DE FRUIT	POMME AU FOUR		CORBAILLE DE FRUITS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : *Bel automne vient plus souvent que beau printemps*



Fêtons les

	lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
	<i>Aimé</i>	<i>La Ste Croix</i>	<i>Roland</i>	<i>Edith</i>	<i>Renaud</i>
	CELERI RAVE MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	BATONNETS DE MOZZARELLA	SALADE DE RADIS ROSES
	MELON	PASTEQUE	MOUSSE DE FOIE	CAROTTES RAPEES	SALADE D'AGRUMES
	SALADE DE BETTERAVES	SALADE DE PATES	BETTERAVES VINAIGRETTE	MELON	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE
	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	PANE AU FROMAGE	LOMO SAUCE BARBECUE	SAUCISSE DE VOLAILLE	POISSON DU JOUR
	ROTI DE VEAU BRAISE	OMELETTE AUX HERBES	STEAK DE VEAU	PATES CARBONARA	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE
	BROCOLIS BECHAMEL	CŒUR DE BLE	SEMOULE AU JUS	TOMATES PROVENCALES	POMMES VAPEUR
	COQUILLETES AU BEURRE	RATATOUILLE	FLAN DE COURGETTE	TAGLIATELLES	HARICOTS VERTS PERSILLES
	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
	COMPOTE DE POIRE	MOUSSE AUX FRUITS	LIEGEOIS CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX AU CHOCOLAT	PETIT SUISSE	SALADE DE FRUITS	COMPOTE
	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	CORBEILLE DE FRUITS	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	CREME AUX OEUFS

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : *L'hirondelle en Septembre abandonne le ciel refroidi de l'automne*

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<i>Fêtons les</i>	Davy	Mathieu	Candide	Constant	Thèle
	MEDAILLON DE SURIMI	ROSETTE	POTAGE DE LÉGUMES	CAROTTES RAPEES AU CITRON	RADIS BEURRE
	FEUILLETE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE MACHE, BLEU ET NOIX	SALADE AU THON
	SALADE DE CŒURS D'ARTICHAUTS	BETTERAVES MIMOSA	COURGETTES RAPEES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE
	JAMBON BRAISE	ROTI DE DINDE AU JUS	TAJINE DE POULET	RAVIOLI AU FROMAGE	FILET DE LIEU NOIR SAUCE POIVRONS
	FILET DE CABILLAUD AU CHORIZO	DAUBE DE BŒUF	MERGUEZ	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SAUTE DE PORC A L'ANANAS
	HARICOTS PLATS	PATES	LEGUMES TAJINE	POEELE CHAMPETRE	AUBERGINES GRILLEES
	FRITES	CAROTTES VAPEUR	SEMOULE		RIZ SAFRANÉ
	FROMAGE OU YAOURT				
	CORBEILLE DE FRUITS	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	SALADE DE FRUITS FRAIS	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT DE SAISON
	PETITS SUISSES	SALADE DE FRUITS	CREME A LA VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS	COMPOTE
	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FRUITS	SEMOULE AU LAIT	FROMAGE BLANC ET COULIS DE FRUIT

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : *Septembre se nomme le Mai de l'automne*



	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
<i>Fêtons les</i>	Vincent	Venceslas	Michel	Jérôme	Thérèse
	SALADE JAMBON EMMENTAL	PATE AU PIMENT D'ESPELETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE VINAIGRETTE
	TOMATE VINAIGRETTE		SALADE DE CÉLERI RAVE AUX NOIX	STICK DE MOZZARELLA	CHORIZO
	ŒUF MIMOSA		SAUCISSON A LAIL	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE SURIMI
	ROTI DE PORC	AXOA DE VEAU	ROTI DE BŒUF AU JUS	CREPE AUX CHAMPIGNONS	FILET DE LIEU SAUCE BLANCHE
	BOULETTE D'AGNEAU		ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLEE	OMELETTE AUX POMMES DE TERRE	HACHIS PARMENTIER DE CANARD
	FRITES	POMMES VAPEUR	RIZ PILAF	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE DE POMMES DE TERRE
	BROCOLIS BECHAMEL		CELERI BRAISE AU MIEL		CHOUX FLEUR AUX LARDONS
	FROMAGE OU YAOURT	TOMME DE BREBIS	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
	CORBEILLE DE FRUITS	GATEAU BASQUE	CORBEILLE DE FRUITS	CREME DESSERT VANILLE	CORBEILLE DE FRUITS
	TARTE NORMANDE		ABRICOT AU SIROP	CORBEILLE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ
	YAOURT AROMATISE		FLAN CAMEL	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS JAUNES

Menus validés. Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : *ière Rencontre du Goût ! Les farcié*

	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Capucín</i>	<i>Fleur</i>	<i>Bruno</i>	<i>Serge</i>	<i>Pélagie</i>
	HARICOTS ROUGES AU MAIS	SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE COMPOSEE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PATE EN CROUTE
	SALADE DE CHOUX AUX POMMES	SALADE COMPOSEE AUX LARDONS ET CROUTONS	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES	TABOULE A LA MENTHE ET RAISINS SECS	SALADE DE MACHE ET NOIX
	TERRINE DE CAMPAGNE	ŒUFS MAYONNAISE	SURIMI MAYONNAISE	RILLETES DE PORC	SALADE DE QUINOA AUX AGRUMES
	SAUTE DE DINDE MADRAS	ROTI DE PORC AU JUS	STEAK HACHE	PILONS DE POULET TEX MEX	FILET DE POISSON MEUNIERE
	FILET DE CABILLAUD CREME DE POIVRONS	QUENELLE SAUCE AURORE		SAUTE DE VEAU MARENGO	CHOUCROUTE
	POEELE MARAICHERE	CHOUX FLEURS	POEELE DE COURGETTES	EPINARDS A LA CREME	DUO DE HARICOTS PERSILLES
	POMMES NOISETTES	MACARONIS	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ PILAF	POMMES DE TERRE VAPEUR
	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
	FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRONS	MOUSSE AU CHOCOLAT	PARIS BREST	CAKE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC
	TARTE A LA NOIX DE COCO	POMME AU FOUR AUX AMANDES	SALADE DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE DE FRUITS EXOTIQUES
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : Bise au couchant, pluie au soleil levant

Animation Les Îles

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Firmin</i>	<i>Wilfried</i>	<i>Géraud</i>	<i>Juste</i>	<i>Thérèse</i>
	SALADE DE RIZ AU THON	QUICHE	SALADE COMPOSEE AU BLEU ET RAISINS		COLESLAW
	CONCOMBRE A LA CREME	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES VINAIGRETTE		POIREAUX VINAIGRETTE
	JAMBON BLANC ET CORNICHONS	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	SURIMI MAYONNAISE		PATE FORESTIER
	FILET DE CABILLAUD SAUCE VERDURETTE	ESCALOPE DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE		SAUTE DE PORC AUX OLIVES
	CUISSE DE POULET AU JUS	EMINCE DE BŒUF			BOUCHEES A LA REINE
	HARICOTS PLATS AUX OIGNONS		CAROTTES VICHY		HARICOTS VERTS
	POLENTA CREMEUSE	FRITES	FARFALLES		RIZ PILAF
	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT		FROMAGE OU YAOURT
	LIEGEOIS CHOCOLAT	PECHE MELBA	FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET OREO
	TARTE NORMANDE	FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS			FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		CREME PRALINE	

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat 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 : *Vent d'octobre est la mort des feuilles*



	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
<i>Fêtons les</i>	<i>Luc</i>	<i>René</i>	<i>Adeline</i>	<i>Céline</i>	<i>Elodie</i>
	SALADE COMPOSEE AUX OLIVES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE THON ET CROUTONS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	MOUSSE DE FOIE
	FEUILLETE AU FROMAGE	FRISEE AUX CROUTONS	SALADE DE HARICOTS BEURRE	SALADE COMPOSEE	CAROTTES VINAIGRETTE
	CELERI REMOULADE	ASPERGES VINAIGRETTE	POIREAUX VINAIGRETTE	PATE EN CROUTE	MACEDOINE DE LEGUMES
	PALERON DE BŒUF SAUCE TOMATE	GALETTE VEGETALE EPINARDS ET FROMAGE	PETIT SALE	SPAGHETTI BOLOGNAISE	NUGGET'S DE POISSON
	ROTI DE VEAU AU JUS	OMELETTE AUX FINES HERBES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR	ROTI DE DINDE AU JUS	STEACK HACHE DE VEAU
	JARDINIERE DE LEGUMES	FRITES	LENTILLES	PIPERADE	PATES
	RIZ PILAF	HARICOTS PLATS	CAROTTES BRAISEES	SPAGHETTI	HARICOTS VERTS
	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT	FROMAGE OU YAOURT
	LIEGEOIS CHOCOLAT	BEIGNETS CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS	CORBEILLE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT
	CORBEILLE DE FRUITS	PECHE AU SIROP	POIRE A LA CANNELLE	TARTE POMMES	CORBEILLE DE FRUITS
	FROMAGE BLANC LOCAL	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SPECULOS	FLAN VANILLE

Menus validés.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.