



**Menus Stella Lycée et collège du 4-mars-24 au 8-mars-24**

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade de pomme de terre	Coleslaw	Salade de pâtes	Endives au bleu et lardons	Choux blanc râpé
<b>Hors d'œuvre</b>	Salade aux croutons	Salade de quinoa	Jambon blanc	Salade mexicaine	Betterave
<b>Hors d'œuvre</b>	Crudité du jour	Crudité du jour	Crudité du jour	Pâté basque	Crudité du jour
<b>Hors d'œuvre</b>	Potage de légumes	Potage de légumes		Potage de légumes	Potage de légumes
<b>Plat Principal</b>	Nuggets	Tranche de porc à la moutarde	Hachis	Poulet façon basquaise	Saucisse
<b>Plat Principal</b>	Merlu sauce rouge	Poisson frais		Colin aux capres	Poisson frais
		Galette végé			
<b>Accompagnement</b>	Semoule	Pâtes	Coulis de tomate	Pomme de terre au four	Riz
<b>Accompagnement</b>	Cordiale	Poêlée de légumes	Salade verte	Piperade	Haricots beurre persillés
<b>Produit laitier</b>	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
<b>Produit laitier</b>	Samos	Edam	Saint Nectaire	Gouda	Kiri
<b>Dessert</b>	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
<b>Dessert</b>	Mousse au chocolat	Riz au lait	Tiramisu	Fromage blanc	Crème vanille
<b>Dessert</b>	Ananas sirop	Salade de fruits frais	Pêche au sirop	Savane maison	Compote de fruits
<b>Dessert</b>	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés
<i>Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements</i>					
<b>LOGOS</b>	 <b>Vandes Françaises</b>	 <b>Volaille Française</b>	 <b>AOC / AOP</b>	 <b>Produits Frais</b>	 <b>Cuisiné par nos soins</b>
	 <b>plat végétarien</b>	 <b>Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)</b>	 <b>Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)</b>	 <b>Poisson Frais</b>	 <b>Nos producteurs locaux</b>