



Menus Stella Lycée et collège du 8-avr.-24 au 12-avr.-24

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre	Pâté basque	Salade de coleslaw	Poêlée de chou	Œufs mayonnaise	Taboulé
Hors d'œuvre	Lentilles en salade	Salade composée	Sardine	Salade de thon et croutons	Salade composée
Hors d'œuvre	Crudité du jour	Crudité du jour	Crudité du jour	Crudité du jour	Crudité du jour
Hors d'œuvre	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
Plat Principal	Saucisses	Bolognaise	Tacos et sa garniture	Sauté de poulet aux épices douces	Calamars
Plat Principal	Merlu citronné	Poisson frais		Colin aux câpres	Poisson frais
		Galette			
Accompagnement	Boulgour	Pâtes	Riz	Semoule	Blé
Accompagnement	Epinards	Poêlée de légumes	Salade verte	Carottes persillées	Poelée de légumes
Produit laitier	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Produit laitier	Emmentale	Gouda	Cantale	Brie	Samos
Dessert	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert	Crème dessert	Eclair	Tiramisu	Salade de fruits	Liégeois vanille
Dessert	Compote	Crème dessert	Ananas au sirop	Gâteau aux poires	Compote de fruits
Dessert	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés	Yaourts aromatisés

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

LOGOS					
	 Vandes Françaises	 Volaille Française	 AOC / AOP	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 Produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux