



Menus Stella Lycée et collège du 1-avr.-24 au 5-avr.-24

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Hors d'œuvre		Macédoine de légum	Charcuterie	Betterave	Céleri rémoulade
Hors d'œuvre		Salade d'endives au bleu et noix	Rillettes de poisson	Salade de lentilles	Salade composée
Hors d'œuvre		Crudité du jour	Crudité du jour	Crudité du jour	Crudité du jour
Hors d'œuvre		Salade verte		Salade verte	Salade verte
Plat Principal		Boulettes d'agneau	Saucisse	Cuisse de poulet	Cordon bleu
Plat Principal		Poisson frais		Merlu à l'espagnol	Poisson frais
		Galette végétale			
Accompagnement		Pois cassés	Frites	Pâtes	Semoule
Accompagnement		Haricots verts	Salade verte	Poêlée brocolis et champignons	Poêlée de légumes
Produit laitier		Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages	Assortiment de laitages
Produit laitier		Gouda	Edam	Emmental	Brie
Dessert		Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
Dessert		Salade de fruits frais	Salade d'agrumes	Tarte aux pommes	Flan caramel
Dessert		Brownie aux noix de pécan	Beignet	Salade de fruits	Compote de fruits
Dessert		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	 Viandes Françaises	 Volaille Française	 AOC / AOP	 Produits Frais	 Cuisiné par nos soins
	 plat végétarien	 Produit Local (Pyrénées Atlantiques et départements limitrophes)	 A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson Frais	 Nos producteurs locaux

