Menus Cafétéria - Lycée YSSINGEAUX

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
ENTRÉE	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF
PLAT PROTIDIQUE	Aiguillette de poulet Poisson meunière	Spaghetti et son egrené végétal	Saucisse de Pays	Cheese burger	Filet de poisson frais Cuisse de poulet
ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts Riz créole	Carottes fondantes	Pomme vapeur Sarasson	Frites	Gratin de chou-fleur Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage du jour	Yaourt aromatisé			Petit suisse nature
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Crème dessert	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Mousse chocolat	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Pudding maison	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Fruit de saison

	lundi 25 mars 2024	mardi 26 mars 2024	mercredi 27 mars 2024	jeudi 28 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
ENTRÉE	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	*Bon Week-end !*
PLAT PROTIDIQUE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	
ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	
DESSERT	DESSERT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX	

LA PENSÉE DU JOUR :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs
avec une majorité de produits frais

Retrouvez la recette du mois sur votre Soyons Complices

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontanille – Rue Julien Champclos – 63370 LEMPDES