

<p>lundi 18 décembre 2017</p>		<p>Concombre provençale* Carottes au cumin* Salade paysanne* Sauté de porc chypriote* Palette à la diable* Macaroni au beurre Fromage blanc au sucre Yaourt nature sucré Saint-paulin Brie Fruits de saison Pains</p>	<p>Nem sauce nuocnam Salade verte Boeuf en carbonade* Purée Mousseline Yaourt nature sucré Velouté fruit Pains</p>	<p>Goûter fruit</p>
<p>mardi 19 décembre 2017</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, jus de fruits, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, céréales</p>	<p><u>Repas de Noël</u> Mousserelle de canard toast gelée au madère Saumon fumé Norvégien blinis crème citronnée Terrine de St Jacques sauce ciboulette Aiguillette de chapon sauce crémeuse au foie gras* Sauté de cerf à la forestière* Pommes forestines Poêlée gourmande et patates douces Fromage blanc fermier** Yaourt nature sucré Fromage de vache frais/affiné** Bûche pâtissière Vague passion chocolat St honoré au caramel Charlotte aux fruits rouges Clémentines Chocolats de Noël Pains</p>	<p>Taboulé Filet de merlu normande Chou-fleur vapeur Yaourt nature sucré Ile flottante au caramel Pains</p>	<p>Goûter biscuit</p>
<p>mercredi 20 décembre 2017</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, jus de fruits, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, viennoiserie</p>	<p>Asperges sauce crémeuse Salade verte* Quenelle de brochet sauce vin blanc Riz pilaf Tartare ail et fines herbes Yaourt nature sucré Entremets vanille* Pains</p>	<p>Salade verte au chèvre* Omelette* Ratatouille niçoise Yaourt nature sucré Tarte feuilletée abricot maison* Pains</p>	
<p>jeudi 21 décembre 2017</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, jus de fruits, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, pâte à tartiner</p>	<p>Friand au fromage Sardine à l'huile Batavia maïs* Steak haché au jus Duo d'haricots persillés Fromage blanc au sucre Yaourt nature sucré Camembert Bûche mi-chèvre Compote de pomme Compote pomme banane Crème dessert chocolat Pains</p>	<p><u>Repas de Noël</u> Cocktail Bella luna Feuilletés apéritif Duo saumon fumé et médaillon de foie gras Filet mignon de porc aux giroles* Gratin dauphinois* Chataignes du Limousin Assortiment de fromages Sablé tout chocolat, crème anglaise Pains</p>	<p>Goûter biscuit</p>
<p>vendredi 22 décembre 2017</p>	<p>Petit déjeuner Café, thé, chocolat, pain, beurre, confiture, fruits, yaourt, jus de fruits, barre de chocolat</p>	<p>Betteraves ravigote Macédoine mayonnaise Salade verte aux noix* Ravioli à la tomate Merguez Semoule couscous Fromage blanc au sucre Yaourt nature sucré Gouda Saint Florentin Fruits de saison Pains</p>	<p>* Produits frais préparés par nos soins ** Produits locaux</p>	

Le Gestionnaire
L'Adjoint-Gestionnaire
Lycée Maurice Genevoix
5800 DECIZE

Le Proviseur
Lycée Maurice Genevoix
5800 DECIZE



MENU DE NOËL

MARDI 19 DECEMBRE

SURPRISE DES LUTINS

Terrine de St Jacques sauce ciboulette et citron vert
Saumon fumé Norvégien, blinis crème citronnée
Mousserelle de canard, toast et gelée au madère

DELICES DU PERE NOËL

Aiguillette de chapon sauce crémeuse au foie gras
Sauté de cerf à la forestière

POTIONS DE MERE NOËL

Poêlée gourmande et patates douces
Pommes de terre forestines

SAVEURS DE LAPONIE

Assiette fromagère

FRIANDISES DE RUDOLF

Vague passion chocolat crème anglaise
Charlotte aux fruits rouges
Bûche de Noël tradition
St Honoré au caramel

Clémentines et Chocolats de Noël



Bon appétit !