



## MENUS du lundi 3 février au vendredi 21 février 2025

	du 3 février au 7 février 2025	Du 10 au 14 février 2025	du 17 au 21 février 2025	Le lundi 20 au vendredi 28 février 2025
<b>lundi</b>	Carottes râpées – Céleri rémoulade  Filet de dinde - Pâtes Yaourt aux fruits Fruits	Potage - Avocats- Endives Hachis Parmentier Salade Fromage blanc Fruits	Carottes - œufs durs  Saucisse grillée Lentilles Danette Fruits	VACANCES
<b>mardi</b>	Endives aux croûtons - Salade de pâtes  Bœuf Bourguignon Carottes Fromage blanc - fruits	Charcuterie Filet de poisson Blé aux légumes Yaourt Fruits	Salade de pâtes - Avocat Rôti de porc Epinards Viennois Fruits	VACANCES
<b>mercredi</b>	Chou rouge - Avocat Escalope de volaille Haricots plats Mousse au chocolat Fruits	Potage tomates vermicelles - Betteraves Brochette de volaille Pommes Boulangères Ile flottante Fruits	Betteraves mimosa - Pizza maison Filet de poisson Poêlée de légumes  Petits suisses Fruits	VACANCES
<b>jeudi</b>	Entrée chaude  Filet de poisson Riz Pilaf Fromage Fruits	Houmous - Carottes - Choux  Risotto aux légumes  Fromage Fruits	Salade composée - Chou rouge  Escalope de poulet Printanière de légumes  Liégeois Fruits	VACANCES
<b>vendredi</b>	Macédoine - Radis Cuisse de poulet Frites Yaourt aux fruits Fruits	Filet de maquereaux - Salade composée Côte de porc Haricots verts Laitage Fruits	Crudités variées Cordon bleu Pâtes Glace Fruits	VACANCES

**repas Viande : 11**  
**repas Poisson : 3**  
**repas sans viande ni poisson : 1**

Les légumes et fruits frais sont de saison. L'origine régionale est privilégiée.

Les fromages à la coupe sont des produits français AOC.

Toutes les viandes sont achetées fraîches et ont fait l'objet de tests de qualité préalablement au choix des fournisseurs.

Les poissons sont de saison, pélagiques, pêchés uniquement en Atlantique Nord-est. L'établissement n'achète pas de poisson d'élevage ni ceux dont l'espèce est en danger. Il est servi exceptionnellement du poisson le lundi, seul jour de la semaine au cours duquel il n'y a pas de livraison. Dans ce cas le produit est surgelé et de haut de gamme.

Les crudités et les plats sont élaborés sur place à partir de produits frais. Il peut être utilisé des produits surgelés de qualité signalés par le symbole 

Philippe ROCHET  
Le Proviseur  
LYCEE MONTESSQUIEU  
BORDEAUX

Gwendal THEBAULT  
Agent-comptable  
LYCEE MONTESSQUIEU  
BORDEAUX

Odile Félix  
Infirmière