Lycée Henri Poincaré – semaine 47 : menu du 17 au 21 novembre 2025

*les entrées comportent un choix de crudités, un choix en charcuteries, œufs etc....
*les desserts comportent un choix ou d'un fruit, ou de flan, mousse, pâtisserie, salade de fruits

JOUR	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salades, entrées variées Sauté de dinde à la provençale — ebly Poisson meunière — poêlée de mini-choux de Bruxelles et butternut Tarte méditerranéenne Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés	Salades, entrées variées Hachis parmentier – salade verte Parmentier végétarien Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés
MARDI	Salades, entrées variées Pané de volaille façon cordon bleu — pâtes farfalle Poisson à la bordelaise — brocolis persillés Pané fromager Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés	Salades, entrées variées Chipolatas – poêlée lyonnaise Croustillant au cheddar – poêlée campagnarde Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés
MERCREDI	Salades, entrées variées Paëlla Tomate farcie végétarienne - riz Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés	Salades, entrées variées Boulettes de bœuf sauce tomate — pâtes radiatori Boulettes de blé tomate basilic — trio de légumes Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés
JEUDI	Salades, entrées variées Petit salé et saucisse fumée – lentilles vertes Poisson au cheddar Bouchées arancini Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés	Salades, entrées variées Pizza royale – salade verte Pizza au fromage - taboulé Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés
VENDREDI	Salades, entrées variées Steak haché sauce aux champignons – gratin de chou- fleur et PDT Colin d'Alaska sauce tartare Nuggets de blé Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés	Salades, entrées variées Escalope de dinde viennoise – semoule Cordon bleu végétarien – poêlée ratatouille Fromage ou yaourt nature Fruit ou desserts variés

Le secrétaire général R. LALLEMENT **La SAENES** L. HENSCH

Le Proviseur D. SCHNITZLER

La Cheffe de cuisine I. PATA - MERCI