

SAVOURER

LYCEE Paul Robert

Déjeuners du 07 au 11 janvier 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Potage crécy
Céleri rémoulade

Endives aux pommes
Pomelos

Salade verte
et dés de mimolette
Friand au fromage

 Chou rouge vinaigrette
Œufs durs mayonnaise

Sauté de bœuf sauce tomate
Filet de Colin sauce ciboulette

Cheeseburger
Hamburger de poisson

Cuisse de poulet rôti aux
herbes de Provence
Gratin de pâtes brocolis
mozzarella cheddar

haché de veau jus aux oignons
Filet de merlu sauce tomate

Blé pilaf
Haricots verts

Frites
Salade verte



Brocolis
Pennes

Riz créole
Ratatouille

Edam
Yaourt nature

Fromage blanc
Rondelé fines herbes

Yaourt nature
Gouda

Saint Paulin
Yaourt Arôme

Corbeille de fruits frais

Milk Shake vanille

Compote de pomme

Galettes de rois

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.



NOUVELLE
RECETTE

Galette des Rois

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE Paul Robert

Déjeuners du 14 au 18 janvier 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte mimosa
Taboulé

Salade verte Edam
Pomelos segments

Céleri sauce cocktail
Potage de légumes

Haricots verts aux échalotes
Salade verte vinaigrette

Cordon bleu
Marmite de poisson sauce
persane

Bolognaise de bœuf
Bolognaise de légumes au
soja

Sauté de porc aux olives
Saumonette sauce
armoricaine


Rôti de bœuf au jus
Pavé de colin sauce citron

Julienne de légumes
Pomme de terre sautées


Salade verte
Pennes

Courgettes
Riz créole

Boulgour aux petits légumes
Carottes rondelles

Tomme grise
Yaourt nature

Fromage frais demi sel
Petit suisse

Camembert
Yaourt nature

Emmental
Fromage blanc

Fruit frais 

Crème dessert caramel

Cake banane chocolat



Fruit frais

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Cake banane chocolat

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE Paul Robert

Déjeuners du 21 au 25 janvier 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées à l'orange
Friand au fromage

Salade de maïs au thon
vinaigrette
Salade d'automne

Saucisson à l'ail
Chou blanc aux pommes et
noix

Filet de colin sauce
ciboulette
Sauté de dinde au thym

Poisson moules crevettes
gratinées
Paupiette de veau au jus

Filet de merlu sauce
basquaise
Jambon ½ fumé au jus

Chou-fleur
Purée de patate douce

Pommes de terre wedges
Jardinière de légumes

Epinards béchamel
Tortis

Yaourt nature bio 
Rondelé fines herbes

Saint Nectaire 
Fromage blanc

Coulommiers
Yaourt nature

Fruit frais

Flan gélatiné vanille nappé
caramel

Fruit frais

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Tarte potiron sucré

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

LYCEE Paul Robert

Déjeuners du 28 janvier au 01 février

2019

Le Brésil

VENDREDI

Carottes râpées et raisins secs
Betteraves vinaigrette

Salade verte et maïs vinaigrette
Rillettes de sardines et céleri

Avocat vinaigrette
Salade Brésilienne à la dinde et haricots rouges

Mousse de canard
Céleri sauce au fromage blanc

Boulettes de mouton à la catalane
Filet de merlu sauce vierge

Filet de lieu au basilic
Cuisse de poulet rôtie

Feijoada (porc)
Cœur de merlu sauce vapata (tomate, coco, gingembre)

Sauté de bœuf LBR forestière
Filet de colin sauce américaine

Courgettes
Semoule 

Haricots beurre persillés
Farfalles

Chou braisé
Riz créole

Pomme de terre vapeur
Brocolis béchamel

Mimolette
Yaourt nature

Yaourt nature
Coulommiers

Fromage blanc
Buche de chèvre

Vache picon
Yaourt nature

Compote allégée de pomme abricot

Fruit frais

Gâteau au maïs 

Milk shake poire cassis

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Danse Capoeira: Le Brésil

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE Paul Robert

Déjeuners du 04 au 08 février 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou rouge vinaigrette
Salade verte vinaigrette

Champignons persillés
Fenouil et carottes
vinaigrette

Potage de légumes
Salade coleslaw

Betteraves vinaigrette
Salade verte vinaigrette

Pavé de colin sauce ciboulette
Rôti de bœuf au jus



Rôti de dinde au jus
Filet de lieu sauce
Dieppoise

Sauté de porc LBR aux
olives
Crêpe champignons
béchamel

Marmite de poisson sauce
persane
Boulettes de flageolets
sauce tomate

Ratatouille
Semoule

Boulgour tomate
Jardinière de légumes

Chou fleur
Pommes de terre vapeur
Salade verte

Carottes rondelles
Pennes



Yaourt Arôme
Fraidou

Camembert
Petit suisse

Yaourt nature
Tomme noire

Coulommiers
Yaourt nature

Pomme au four

Mousse chocolat au lait

Crêpe et pâte à tartiner

Fruit frais

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Vive les crêpes!

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LUNDI

MARDI

MERCREDI

Déjeuners du 11 au 15 février 2019

Tournoi des 6 nations

Dips de carottes sauce fromage blanc et fines herbes
Salade de pâtes sauce cocktail

VENDREDI

Salade coleslaw
Salade verte vinaigrette

Endives aux pommes
Œufs durs sauce cocktail

Salade verte et croustons
Potage cultivateur



Sauté de bœuf
Pavé de colin sauce citron persillé

Parmentier de poisson
Parmentier de légumes végétarien



Assiette kebab frites
Pizza mi chèvre et mozzarella

Steak haché de bœuf sauce brune
Filet de cabillaud sauce crustacé

Riz créole
Ratatouille

Salade verte

Salade verte

Purée de potiron
Coquillettes

Saint Paulin
Petit suisse

Yaourt nature
Buchette mi- chèvre

Yaourt nature
Mimolette

Fromage blanc
Cantafris

Fruit frais

Liégeois chocolat

Cône glacé au chocolat

Fruit frais



Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Tournoi des 6 nations

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE Paul Robert

Déjeuners du 18 au 22 février 2019


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées persillées 
Mousse de canard

Céleri rémoulade
Salade d'agrumes

Chou rouge vinaigrette
Macédoine mayonnaise

Pizza tomate fromage
Salade iceberg vinaigrette



Sauté de bœuf LBR au paprika
Pavé de colin sauce crevettes



Lasagne de bœuf
Raviolis au saumon gratiné

Aiguillettes de poulet sauce potiron
Filet de limande sauce citron

Dinde braisée val d'Auge
Poisson pané et citron

Julienne de légumes
Pommes de terre vapeur

Salade verte

Courgettes
Semoule

Blé
Epinards

Tomme noire
Yaourt nature

Fromage frais demi sel
Petit suisse

Yaourt arôme
Camembert

Emmental
Yaourt nature

Fruit frais

Fromage blanc & crème de marron

Cake au chocolat sans gluten

Fruit frais

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.



NOUVELLE
RECETTE

Cake au chocolat sans gluten

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE