

SAVOURER

LYCEE PAUL ROBERT

Déjeuners du 11 au 15 mars 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées

Endives aux pommes
Pomelos

Friand au fromage

Œufs durs mayonnaise

Cordon bleu
Poisson Pané

Cheeseburger
Hamburger de poisson

Côte de porc grillée
Pâtes Bio à la sauce tomate
façon bolognaise de pois
chiches

haché de veau jus aux oignons
Filet de merlu

Blé pilaf
Brocolis

Pommes de terre wedge

Haricots verts
Pennes bio



Riz Pilaf
Ratatouille

Edam
Yaourt nature

Yaourt nature
Rondelé fines herbes

Yaourt nature
Gouda

Petit cotentin
Yaourt nature

Fruit frais 

Compote de pomme

Eclair Chococat

Fruit Frais

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Pennes Bio à la sauce tomate
façon bolognaise
de pois chiches



À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE PAUL ROBERT

Déjeuners du 18 au 22 mars 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé

Salade pommes et noix
vinaigrette
Pomelos

Céleri
Salade verte

Macédoine Mayonnaise
Salade verte et croûtons
vinaigrette

Escalope Viennoise
Marmite de poisson sauce
persane

Bolognaise de bœuf
Sauce trois fromages

Sauté de porc aux olives
Blanquette de poisson

Steak Haché
Pavé de colin sauce citron

Jardinière de légumes
Petits pois

Pâtes

Duo Courgettes
Riz Pilaf

Semoule
Carottes rondelles

Tomme grise
Yaourt nature

Fromage frais demi sel
Yaourt nature

Camembert
Yaourt nature

Emmental
Yaourt nature

Fruit frais 

Crème dessert caramel

Cake citron

Fruit frais



Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Cake citron

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE PAUL ROBERT

Déjeuners du 25 au 29 mars 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées à l'orange
Friand au fromage

Salade de maïs au thon
vinaigrette

Radis beurre
Œufs durs mayonnaise

Saucisson à l'ail
Céleri

Poisson Pané
Rôti de porc sauce
Dijonnaise

Pavé de colin sauce
armoricaine
Saucisse de volaille

Steak Haché sauce tomate
Omelette aux fines herbes

Filet de merlu sauce
basquaise
Haché de veau aux oignons


Epinards béchamel
Riz Pilaf

Pommes de terre wedges
Jardinière de légumes

Carottes persillées
Tortis

Chou fleur braisé
Purée de patate douce

Yaourt nature
Rondelé fines herbes

Saint Nectaire 
Yaourt nature

Yaourt nature
Vache qui rit

Coulommiers
Yaourt nature

Fruit frais 

Flan gélifié vanille nappé
caramel

Fruit de saison

Fromage blanc & Confiture

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE PAUL ROBERT

Déjeuners du 01 au 05 avril 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade verte
Betteraves vinaigrette

Salade verte et maïs
vinaigrette
Sardine à l'huile

Radis beurre
Salade iceberg vinaigrette

Mousse de canard
Concombres vinaigrette

Boulettes de mouton à la
catalane
Filet de colin sauce aurore

Filet de lieu au basilic
Tarte au fromage

Jambon sauce madère
Colin sauce basilic

Steak Haché au jus
Filet de poisson meunière

Ratatouille
Semoule

Haricots beurre persillés
Coquillettes

Petits pois à l'étuvée
Riz Pilaf

Blé
Brocolis béchamel

Mimolette
Yaourt nature


Fromage frais demi sel
Yaourt nature

Yaourt nature
Camembert

Yaourt nature
Vache picon

Compote allégée de
pomme abricot

Fruit frais 


Cake au chocolat

Fruit de saison

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Cake au chocolat

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE


SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE PAUL ROBERT

Déjeuners du 08 au 12 avril 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Radis beurre
Salade verte vinaigrette

Champignons persillés
Concombres à la
menthe vinaigrette

Terrine de légumes
macédoine et fromage
blanc
Carottes râpées à l'orange

Betteraves vinaigrette
Salade verte vinaigrette

Pavé de colin sauce ciboulette
Quiche aux légumes

Merguez
Filet de lieu sauce
Dieppoise

Sauté de porc aux olives
Filet de poisson

Marmite de poisson sauce
persane
Haché de veau sauce
barbecue

Ratatouille
Semoule

Pommes de terre
wedges
Jardinière de légumes

Chou fleur
Riz Pilaf

Carottes rondelles
Pennes 

Yaourt nature
Fraidou

Camembert
Yaourt nature

croc 'lait
Yaourt nature

Coulommiers
Yaourt nature

Pomme au four

Fruit de saison

Cake au sarrasin



Fruit frais

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

NOUVELLE
RECETTE

Cake au sarrasin

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

SAVOURER

LYCEE PAUL ROBERT

Déjeuners du 15 au 19 avril 2019

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette
Pâté de campagne

Concombres vinaigrette
Salade de haricots verts
vinaigrette

Porc façon mafé
Pavé de colin sauce citron

Brandade de poisson
Hachis parmentier de bœuf

Riz créole
Haricots beurre à l'ail

Salade verte

Saint Paulin
Brie

Gouda
Camembert

Compote pomme cassis

Cocktail de fruits

Toutes les viandes servies sont d'origine Française.

Repas de Printemps

Purée d'avocat
Œufs durs mimosa

Gigot d'agneau rôti à l'ail
Filet de colin lieu

Flageolets persillés
Carottes au thym

Cantafrais
Mimolette

Tarte aux Citrons

Radis beurre
Salade verte vinaigrette

Steak haché de bœuf sauce
brune
Pâtes au brocolis
mozzarella cheddar et
béchamel

Courgettes braisées
Coquillettes Bio

Emmental
Yaourt nature

Fruit de saison

NOUVELLE
RECETTE

À FOND
L'ÉQUILIBRE



SUGGESTIONS
ÉQUILIBRE

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE