



## Menu du 17 mars au 21 mars 2025 Lycée Marc Godrie



		Lundi 17: St Patrick	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20 : printemps	Vendredi 21
<b>Midi</b>	<b>Entrée</b>	Tartine avocat saumon Velouté petits pois au lard fumé	Salade aïda Carotte rapée	Asperge sauce curry Pamplemousse	Salade d'œuf poché Salade du jardin	Salade caroline Champignon ravigote
	<b>Plats</b>	Shepherd's pie <small>(Hachis parmentier)</small> Dublin Coddle <small>(Râgout de saucisses) </small>	Poulet à la normande Poisson Tex Mex Pate Haricots verts	Bœuf stroganoff Poêlée de légumes	Riz primavera Riz primavera	Chipolatas Saucisses de volaille Blé Gratin de chou fleur
	<b>Dessert</b>	Fromage Banoffee pie	Yaourt Fruits au sirop	Fromage Fruit	Fromage Tiramisu citron	Yaourt Fruit
<b>Soir</b>	<b>Entrée</b>	Salade quinoa	Salade composée	Velouté de poireaux	Maquereau	Salade composée
	<b>Plats</b>	Escalope viennoise Poêlée de légumes	Petit salé Lentilles	Pepite de poisson Epinard à la crème	Pot au feu Pot au feu	Croque Monsieur Salade
	<b>Dessert</b>	Yaourt Fruit	Fromage Crème brûlée	Yaourt Fruit	Fromage Compote	Fromage Fruit

Le chefs d'établissement  
Vincent Barbarroux

La Gestionnaire  
Cécile Cailleaud

L'infirmière  
Catherine Guin