



Menu du 06 Octobre au 10 Octobre 2025 Lycée Marc Godrie



		Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Judi 09 : Octobre Rose	Vendredi 10
Midi	Entrée	Coleslaw Salade aida	Salade de quinoa Crudités aux agrumes	Salade grecque Salade haricots verts mais thon	Salade chou rouge, pomme, noix Œuf mimosa	Salade aguacate Salade de crozet
	Plats	Colombo de poisson Bœuf carotte Boulgour Haricots beurre	Cote de porc michigan Filet de poulet sauce curry Pate Ratatouille	Moussaka Salade	Cœur de Merlu Purée de carotte pourpre	Jambon braisé Paupiette de veau Lentilles Poêlée de légumes
	Dessert	Yaourt Fruit	Fromage Semoule au lait	Yaourt grec Fruit	Fromage Panna cotta fruits rouges	Yaourt Fruit
Soir	Entrée	Salade composée	Velouté de potimarron	Salade composée	Salade fracheur	Assemblée sur place
	Plats	Couscous méditerranéen Salade	Poisson sauce dieppoise Polenta	Emincé de dinde au paprika Printanière de légumes	Far normand Salade	Plats sans viande
	Dessert	Fromage Pêche au sirop	Yaourt Fruit	Fromage Fruit	Fromage Liegeois	

Le chef d'établissement
Vincent Barbarroux

La Gestionnaire
Cécile Cailleaud

L'infirmière
Catherine Guin