LYCEE SAINT FRANCOIS XAVIER - VANNES

Semaine du 22/09 au 28/09

MENU DU MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du pêcheur Acras de morue Tomates, mozzarella & olives noires Pommes de terre, œuf & oignons rouges	Pastèque Salade de cœurs de palmiers & avocat Muffin de courgettes & tomates confites Terrine de poisson	Betteraves vinaigrette Chou-fleur mimosa Pissaladière Boulgour au surimi	Pâté forestier Macédoine au thon Salade verte, fromage & maïs Quiche lorraine	Concombre, maïs & fromage Salade d'asperges & tomates Saucisson sec Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Galette de légumes Poêlée de légumes au cumin Riz	Parmentier de lentilles Hachis parmentier au bœuf Ecrasé de pommes de terre Salade verte	Longe de porc rôtie aux épices Crumble de pommes de terre & tomates au parmesan Brocolis aux amandes Pommes boulangères	Lieu aux petits légumes Omelette au fromage Tortis Tomates à la provençale	Sauté de dinde au curry Milelfeuille de blé noir Haricots beurre Lentilles vertes
PLAT SNACKING	Ciabatta au poulet, tomates & Cheddar	Pizza reine	Sandwich club toasté à la mozzarella & pesto	Poke bowl au thon	Chicken burger & frites
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage (bio) ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage (bio) ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Salade de fruits frais Verrine façon tarte au citron & palet breton Crème brûlée à la lavande	Fromage blanc (bio) & coulis de fruits Compote de pommes Fruit frais Cookies aux flocons d'avoine, noisettes & chocolat	Crêpe au scure Semoule au lait Pomme aux fruits secs & noix Fruit frais	Fruit frais Crème dessert Milk shake à la banane Tartelette au chocolat	Framboisier Abricots pâtissiers Fruit frais Yaourt aux fruits

Équilibre TON menu

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Egalim : Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc.)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit Bio

Plat végétarien

40% de fournisseurs locaux
Sauté de Porc, saucisse (porc du lycée la Touche, Ploermel) : Boucherie Kervarrec à Naizin
Œuf Bio : Ty T'œuf à Kervignac
Fromage Bio: P'tit Fermier de Kervihan à Locoal Mendon
La Filière : groupement d'agriculteur Bio (Grand Champ, Sulniac, Elven)
Lait : La crème Rit à Guilliers
Beignets: Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Pommes: Verger de Kerbellec à Brech

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8LBRRZ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

LYCEE SAINT FRANCOIS XAVIER - VANNES

Semaine du 22/09 au 28/09

MENU DU SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saalde de pâtes au thon Céleri & raisins secs	Dipps de légumes (bio) sauce au fromage blanc & curry Jambon & beurre	Club sandwich Pamplemousse	Soirée bretonne: Andouille de Guéméné Salade de riz, haricots rouges & légumes	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Tajine d'agneau Pommes sautées Légumes du tajine	Fajitas au bœuf épicé Salade verte & tomates Guacamole	Pavé de saumon Purée de panais Trio de céréales	Galette & saucisse Salade verte	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Banane flambée Gaufre au chocolat & chantilly	Fruit frais Tiramisu	Yaourt Muffin aux myrtilles	Far au caramel Fruit frais	

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Egalim : Produits durables et de qualité (HVE, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc.)

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produit Bio

Plat végétarien

40% de fournisseurs locaux
Sauté de Porc, saucisse (porc du lycée la Touche, Ploermel) : Boucherie Kervarrec à Naizin
Œuf Bio : Ty T'œuf à Kervignac
Fromage Bio: P'tit Fermier de Kervihan à Locoal Mendon
La Filière : groupement d'agriculteur Bio (Grand Champ, Sulniac, Elven)
Lait : La crème Rit à Guilliers
Beignets: Les Gourmandises de Brocéliande à Ploermel
Pommes: Verger de Kerbellec à Brech

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8LBRRZ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.