

# MENU

## SEMAINE DU 13 AU 18 MAI 2024

### PETIT DEJEUNER

Café – Thé – Chocolat – Lait  
Petits pains – confiture  
Beurre – Miel – Yaourt  
Jus de fruits

Sous réserve du respect des livraisons et des effectifs

	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>LUNDI 13</b> 	Thon-Maïs/Betteraves échalotte Salade d'endives aux noix Wings Dos de cabillaud sauce au parmesan Riz blanc/Petits pois/ratatouille Dessert au choix	Entrées variées Steak haché Gratin dauphinois Haricots verts persillés Dessert au choix
<b>MARDI 14</b> 	Salade César/Surimi/Coleslaw Tomates-basilic Joue de bœuf à la provençale Blanquette de poisson au curry-coco Polenta Dessert au choix	Entrées variées Sauté de dinde au curry Purée de patate douce/Lentilles Dessert au choix
<b>MERCREDI 15</b> 	Salade grecque/Salade de tomates Charcuterie Bavette sauce champignon Galette fromage/Galette végétale Pomme de terre grenaille Dessert au choix	Entrées variées Pavé de saumon sauce nantua Boulgour/Haricots rouges Dessert au choix
<b>JEUDI 16</b> 	Salade de riz/Salade de lentilles Salade verte Osso bucco/Filet de hoki Cœur de blé aux légumes Dessert au choix	Entrées variées Moussaka bœuf Moussaka de légumes Dessert au choix
<b>VENDREDI 17</b> 	Tomates-pesto/Salade verte/Sardines Escalope viennoise/Poisson meunière Farfalle/piperade basquaise Dessert au choix	Entrées variées Bruschetta provençale Dessert au choix
<b>SAMEDI 18</b>	<b>REPAS FROID</b>	

Semaine 20/2024

Tous les pains servis au lycée Paul Cézanne (matin, midi et soir, self et cafétéria) sont des **pains BIO** au levain (fermentation lente) fabriqués avec de l'eau, du sel et de la farine T80 produite à partir de blés cultivés majoritairement dans les départements des Alpes de Haute-Provence et des Hautes-Alpes. **Moulin Pichard** de Malijai (04) et Boulangerie solidaire **Pain & Partage** de Marseille (13).

Le Proviseur,

Eric GALLO

L'Intendant,

Daniel MASSOT