LYCÉE MOLIÈRE

MENU DE LA SEMAINE TPS MS GS

23 À 27 NOV.2026

CHAQUE JOUR, NOUS PROPOSONS PLUSIEURS CRUDITÉS, DU RIZ BLANC ET BRUN, DES HARICOTS (BLANCS, CARIOCA, NOIRS OU ROUGES) OU DES LENTILLES, DE L'EAU MINÉRALE ET DES FRUITS (DESSERT) ;

LE MENU PEUT ÊTRE MODIFIÉ SANS PRÉAVIS, AUQUEL CAS LES PRÉPARATIONS SERONT REMPLACÉES PAR D'AUTRES DE MÊME VALEUR NUTRITIONNELLE.

EN CAS DE RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, LES PRÉPARATIONS SERONT ADAPTÉES EN TOUTE SÉCURITÉ ET SOUS LA SUPERVISION DE LA NUTRITIONNISTE.

LUNDI

23 NOVEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

BETTERAVE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

POULET EN CUBES

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS CARIOCA

GARNITURE

LÉGUMES À LA VAPEUR (CAROTTES, CHAYOTTE ET HARICOTS VERTS)

DESSERT

FRUIT DE SAISON

MARDI

24 NOVEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

CŒUR DE PALMIER

PLAT PRINCIPAL

PETIT STEAK MIJOTÉ

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS NOIRS

GARNITURE

FAROFA DORÉE

DESSERT

GELATINE AUX ARÔMES NATURELS

MERCREDI

25 NOVEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

CAROTTE RÂPÉE

PLAT PRINCIPAL

POISSON AU FOUR

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ COMPLET
RAGOÛT DE LENTILLES

GARNITURE

CHOU VERT SAUTÉ

DESSERT

FRUIT DE SAISON

JEUDI

26 NOVEMBRE

JOURNÉE SANS VIANDE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

MAÏS

PLAT PRINCIPAL

PETITS ŒUFS BROUILLÉS

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PÂTES SAUTÉES
RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS NOIRS

GARNITURE

BETTERAVE SAUTÉE

DESSERT

GÂTEAU À L'ORANGE

VENDREDI

27 NOVEMBRE

COLLATION

FRUITS DE SAISON

SALADE

CONCOMBRE

PLAT PRINCIPAL

ÉMINCÉS DE POULET GRILLÉS

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

RIZ BLANC
RIZ COMPLET
HARICOTS CARIOCA

GARNITURE

CAROTTES SAUTÉES

DESSERT

FRUIT DE SAISON