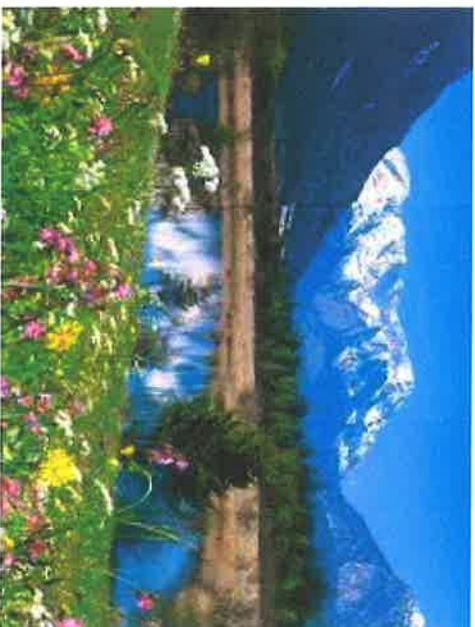




Menu conseillé (application de la charte nutritionnelle)



Groupes d'aliments :

- Lait et produits laitiers
- Viandes, poissons, œufs
- Légumes et fruits
- Céréales, pommes de terre, légumes secs
- Huile, margarine, beurre, crème
- Produits bio, locaux – Plats végétariens

LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE
INTERNATIONAL VICTOR HUGO
33 Bd Victor Hugo — BP 50317
31773 COLOMIERS CEDEX

MENU
Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mars 2024

<p>Lundi 25 Pain et pain bio</p>   	 <p>Radis/beurre Merguez ou Boule beuf Semoule/céréales et Légumes couscous Yaourt BIO de Toulouse – Salade verte à volonté Beignets variés – Fruits</p> 
<p>Mardi 26 Pain et pain bio</p>   	  <p>Salade de pâtes au surimi Pavé de merlu au chorizo ou Paupiette de saumon Riz IGP Camargue et Epinard à la béchamel maison Fromage BIO – Salade verte à volonté Fromage blanc BIO/crème de marron – Liégeois/vanille – Fruits</p> 
<p>Mercredi 27 Pain et pain bio</p>   	 <p>Salade Kébab Pizzas variées maison Frites et Salade Yaourt BIO de Toulouse – Salade verte à volonté Poire Pochée au caramel maison – Petit suisse aux fruits – Fruits</p> 
<p>Jeudi 28 Pain et pain bio</p>   	  <p>Macédoine au thon Veau BIO du Gers ou Mélange lentilles BIO/quinoa/légumes Quinoa et Légumes du soleil Fromage – Salade verte à volonté Compote de pommes HVE – Panna cotta – Fruits BIO</p> 
<p>Vendredi 29 Pain et pain bio</p>   	 <p>Choux aux lardons Escalope de poulet à la crème d'ail AOP de Cadour ou Rôti de porc Purée de pommes de terre Maison et Brocolis Yaourt BIO de Toulouse – Salade verte à volonté Yaourt végétal à la framboise – Tartelette citron – Fruits</p> 

L'Adjointe Gestionnaire

Nathalie PERRA

Le Responsable de Restauration

Jonathan GUBERT

