

Menu

lycée polyvalent René Perrin
lycée des métiers des sciences et des techniques de l'industrie
04 79 37 30 55
Email : ce.0730043a@ac-grenoble.fr
rene-perrin.elycee.rhonealpes.fr

	Déjeuner	Dîner
Lundi 12/09	Buffet de crudités Couscous garni : Poulet – merguez - agneau Légumes à l'orientale ou Semoule Fromage ou yaourt Fruit frais	Salade de mâche au beaufort Filet de merlu aux crevettes Purée de légumes verts Fromage Demi pêche chantilly
Mardi 13/09	Buffet de crudités Poisson meunière ou Rôti de porc sauce moutarde ancienne Petits pois aux lardons ou Endive <u>fraîche</u> braisée Fromage ou yaourt Eclair vanille ou Chou crème pâtissière <u>maison</u> ou Fruit frais	Salade d'haricots verts au thon Sauté de dinde aux champignons Crozets au sarrasin Yaourt aromatisé Pomme
Mercredi 14/09	Buffet de crudités Steak haché sauce tartare ou Saucisses knack Frites ou Poêlée de légumes <u>frais</u> Fromage ou yaourt Crumble de pommes et fruits rouges ou Fruit frais	Frisée aux lardons Tarte tomate moutarde fromage anchois Tomate farcie aux légumes Fromage Prunes
Jeudi 15/09	<i>Buffet de crudités</i> <i>Pavé fromager</i> <i>Ebly aux petits légumes</i> <i>Fromage ou yaourt</i> <i>Biscuit sablé à l'orange <u>maison</u></i> <i>et Fruit frais</i>	Salade composée Hachis Parmentier Fromage Flanby
Vendredi 16/09	Buffet de crudités Escalope viennoise ou Pavé de poisson au beurre blanc Pâtes au pesto de noix ou Tomate provençale Fromage ou yaourt Compote de fruits ou Fruit frais	<h1>Bon Appétit</h1>

Conformément au décret N° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration, nous vous informons que les viandes (bœuf et veau) servies dans notre établissement sont d'origine française.

En italique signifie plat ou menu végétarien

Le Proviseur,

Le Gestionnaire,

J. GERCET

H. MYX