



Automne	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine du Gout / Les épices-				
	Menu Végétarien				
ENTREE DRESSEE	Mikado de carottes au Cumin	Coleslaw au curry	Céleri rave et sauce curry	Mousse de panais au thym et curcuma	Terrine de poissons à la civette et gingembre
ENTREE DRESSEE	Cervelas aux petits oignons	Betteraves persillées	Concombre pamelos à la menthe et paprika	Salade oluedo (chou blanc, gruyère, tomate, vinaigrette)	Radis râpé
BOCAUX DE VAUJOUR	Verrine libanaise au tahiné (Mélange de pois chiches mixés avec menthe ciselée, jus de citron, huile d'olives et servis avec une brunoise de poivrons assaisonnée de jus de citron et tahiné.)	Verrine piémontaise (Batavia, pommes de terre, tomates, jambon blanc, persil, œuf dur (œuf), cornichon, oignons, mayonnaise (moutarde, œuf), vinaigre balsamique blanc (SO2), sel, poivre)	Verrine forestière (Batavia, pâtes (blé, œuf), jambon blanc, champignons crus, jambon sec, butternut, huile d'olive, vinaigre balsamique blanc, persil, sel, poivre)	Verrine Auvergnate (Batavia, pommes de terre, jambon blanc, chou rouge, cantal jeune (lait), sel, poivre)	Verrine colmar (Batavia, pommes de terre, jambon blanc, chou blanc, radis, oignons rouges, emmental (lait), sel, poivre)
LYCEENS STREET FOOD FROIDE WRAP O SHOW / SALADE BULLE RAICHEUR		Trois fromages (Tortilla de blé (gluten), philadelphia (lait), mozzarella (lait), fourme d'ambert (lait), emmental (lait), double concentré de tomate, épices italiennes, sel, poivre)		Tacos Atlantide (Tortilla de blé (gluten), Philadelphia (lait), nuggets de filet de colin (poisson, gluten), ail, persil, emmental (lait), crème (lait), frites, sel, poivre)	
LYCEENS STREET FOOD PLAT CHAUD	Tandoori de colin	Pulled pork à l'erable, écrasé au cheddar	Tikka massala de mouton, boulgour et safran	Chicken Burger	Don buri de saumon aux agrumes et épices Tahï
MELTING POT	Tandoori de colin		Filet de julienne picarde	Filet de maquereau à la moutarde et girofle	Don buri de poisson aux agrumes
BBQ		Carbonade flamande, écrasé de pommes de terre et muscade			Haut de cuisse sauce aux champignons
VEGETARIEN	Curry de chou fleurs et patates douces Au gingembre	Ecrasé de courges et haloumi grillé		Dahi de lentilles & coco	
ACCOMPAGNEMENTS	Panais au four Tagliatelles	Carottes au romarin Purée de PDT	Endives braisées Riz parfumé	Haricots verts Pomme Vapeur	Gratin de brisure de chou Semoule
YAOURTS DIVERS FROMAGES	• 1 fromage ou 1 laitage au choix parmi 3	• 1 fromage ou 1 laitage au choix parmi 3	• 1 fromage ou 1 laitage au choix parmi 3	• 1 fromage ou 1 laitage au choix parmi 3	• 1 fromage ou 1 laitage au choix parmi 3
DESSERTS DRESSES	Mousse citron	Fromage blanc coulis mures	Beignet framboises	Gateau de riz maison aux raisins	Blanc manger myrtille
	Tarte amandines et cannelle	Entremet chocolat et cury doux	Creme caramel beurre salé	Gaufre gourmande	Poire pochée au vin et cannelle
FRUIT DE SAISON	Mandarine	Figue	Raisin	Prunes	Kiwi