



Lycée  
**TOUCHARD**  
**WASHINGTON**



**DU 15/04/2024 AU 19/04/2024**

|  |  |   | Plat conseillé   | Menu végétarien  |
|--|--|---|--|--|
| <b>LUNDI 15/04/2024</b>  | <b>MARDI 16/04/2024</b>  | <b>MERCREDI 17/04/2024</b>  | <b>JEUDI 18/04/2024</b>  | <b>VENDREDI 19/04/2024</b>   |
| <b>ENTREE</b>  | <b>ENTREE</b>  | <b>ENTREE</b>   | <b>ENTREE</b>  | <b>ENTREE</b>  |
| pamplemousse<br>salade composée<br>radis beurre<br>feuilleté bolognaise<br>pâté en croute (vpf)  | pamplemousse<br>endives,carottes,œufs durs<br>salade de pates<br>champignons à la grecque<br>salade composée   | pamplemousse<br>salade composée<br>charcuterie (vpf)<br>carottes râpées emmental  | pamplemousse<br>œufs durs mayonnaise<br>Mousse de foie forestière<br>chou rouge râpé<br>salade composée  | pamplemousse<br>sardines a l'huile<br>salade de riz<br>brocolis à la crème<br>salade composée  |
| <b>PLAT CHAUD</b>  | <b>DESSERT</b>   | <b>PLAT CHAUD</b>   | <b>PLAT CHAUD</b>  | <b>PLAT CHAUD</b>  |
| poisson<br>sauté de bœuf (vbf local)<br>brochette de dinde(vvf local)<br>pâte<br>haricots verts/salsifis<br>salade<br>fromage ou yaourt nature*    | poisson frais<br>sauté de porc (vpf local)<br>paupiette de dinde (vvf local)<br>semoule<br>carottes /gratin de brocolis<br>salade<br>fromage ou yaourt nature* | poisson<br>cordon bleu (vvf)<br>pommes Sarladaises<br>poêlée de légumes<br>salade<br>fromage ou yaourt nature*                                  | poisson frais<br>sauté de canard (vvf local)<br>rotis de bœuf/sauté de dinde<br>flageolets<br>poids gourmand/julienne<br>salade<br>fromage ou yaourt nature* | poisson<br>paupiette de bœuf (vbf)<br>omelettes<br>pommes de terre vapeur<br>ratatouilles/purée de carottes<br>salade<br>fromage ou yaourt nature* |
| <b>DESSERT</b>   | <b>DESSERT</b>   | <b>DESSERT</b>  | <b>DESSERT</b>   | <b>DESSERT AU CHOIX</b>  |
| mousse chocolat<br>yaourt aux fruits<br>fruit  | ile flottante<br>ananas aux sirop<br>fruit   | liégeois caramel<br>compote de pommes<br>fruit  | éclair au chocolat<br>flamby's<br>fruit  | fruit  |
| <b>SOIR</b>  | <b>SOIR</b>  | <b>SOIR</b>   | <b>SOIR</b>  |  |
| surimi mayonnaise<br>poisson<br>cuisse de poulet (vvf local)<br>gratin de pdt chou fleur<br>salade<br>yaourt nature ou fromage<br>semoule aux lait | entrée chaude<br>poisson<br>steak haché de bœuf(vbf local)<br>pate/légumes<br>salade<br>yaourt nature ou fromage<br>petit-suisse aux fruits                    | taboulé<br>poisson<br>rôtis de porc (vpf local)<br>riz aux curry/carottes à la crème<br>salade<br>yaourt nature ou fromage<br>yaourt aux fruits | pâté en croute/crudités<br>poisson<br>sauté de poulet aux curry<br>légumes/salade<br>yaourt nature ou fromage<br>beignet chocolat                            | <i>toute l'équipe<br/>de<br/>restauration<br/>vous souhaite<br/>de<br/>bonnes<br/>vacances</i>   |

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, voir l'affichage dans l'entrée du self ou vous rapprocher du service restauration.

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements, du coût matière, des mouvements sociaux.....

Notre établissement participe au programme de l'Union européenne à destination des écoles, mis en œuvre avec le soutien financier de l'Union européenne.

(Aide UE à destination des écoles sur les produits: soit BIO, AOP, AOC, IGP et LR).\*



**TOUTES NOS VIANDES fraiche  
SONT D'ORIGINE FRANCAISE  
sauf(agneau d'origine Irlande)**