



Lycée Polyvalent
Pierre et Marie Curie

Menus du 16 au 20 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés et Viennoiseries
DEJEUNER	<p>Salade bar</p> <p>Saucisse Montbelliard</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Gratin de brocoli</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourts variés</p> <p>Fruits variés</p>	<p>Salade bar</p> <p>Omelette fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes poêlées</p> <p>Frites</p> <p>Saint-Albray et Brie à la coupe</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Salade bar</p> <p>Salade</p> <p>Longe de porc sc champignons</p> <p>Dos de Colin-crème à l'ail</p> <p>Epinard sc Mornay</p> <p>Pommes-de-terre sautées</p> <p>Yaourts variés</p> <p>Fruits variés</p> <p>Pâtisseries variées</p>	<p>Repas de Noël</p>	<p>Salade bar</p> <p>Raie aux câpres</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Spaghetti</p> <p>Ratatouille</p> <p>Sauce tomate</p> <p>Yaourts variés</p> <p>Fruits variés</p> <p>Pâtisseries variées</p>
DINER	<p>Salade bar</p> <p>Entrée chaude</p> <p>Fish and ships</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Yaourts variés</p> <p>Fruits variés</p> <p>Pâtisseries variées</p>	<p>Salade bar</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Riz Basmati</p> <p>Yaourts variés</p> <p>Fruits variés</p> <p>Biscuits</p>	<p>Salade bar</p> <p>Steak haché du boucher</p> <p>Légumes</p> <p>Frites</p> <p>Yaourts variés</p> <p>Fruits variés</p>	<p>Salade bar</p> <p>Merguez</p> <p>Filet de poisson blanc</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes</p> <p>Fromages variés</p> <p>Fruits variés</p>	



Lycée Polyvalent
Pierre et Marie Curie
MENTON

L'Adjointe Gestionnaire

V. MIRGAINÉ

LYCÉE GÉNÉRAL ET TECHNIQUE
Pierre et Marie CURIE
353, Avenue Doyen Jean Lapine
06500 MENTON
Tél. 04 92 10 54 40 - Fax 04 92 10 54 41

 **Menton**
MA VILLE EST UN JARDIN

Le Proviseur

D. RAMO



RÉGION SUD
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR





*Joyeux
Noël*

*Repas de Noël
19 décembre 2024*

*Jambon cru - Mozzarella di Buffalo
Saumon fumé sur toast de pain suédois
à la crème montée - ciboulette
Velouté de potiron aux châtaignes
Foie gras à la figue et pain aux fruits secs*

*-
Feuilleté de saumon à l'oseille
Suprême de poulet sauce aux marrons*

*-
Fagot de haricots verts
Pommes dauphines*

*-
Bûchettes de Noël
Chocolat - vanille - fraise
Charlottine vanille aux fruits rouges et son coulis de
fruits rouges*

*-
Clémentines
Chocolats "célébration"*

