

LYCEE DE L'ORATOIRE

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 11 novembre

mardi 12 novembre

mercredi 13 novembre

jeudi 14 novembre

vendredi 15 novembre



| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | <p>SALADE DE RIZ AU MAIS</p> <p>SALADE D'ENDIVES AU BLEU</p> <p>BETTERAVE VINAIGRETTE</p> | <p>CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE </p> <p>SALADE FRISEE CROUTONS</p> <p>SALADE DE RIZ</p> | <p>VELOUTÉ DE POTIRON</p> <p>POTAGES DE LEGUMES</p> <p>CHOU-ROUGE BALSAMIQUE</p> | <p>SALADE DH'ARICOTS VERTS</p> <p>COLESLAW</p> <p>TABOULÉ D'HIVER</p> |
| | <p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>FILET DE MERLU MSC THYM ET CITRON </p> | <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF</p> <p>SAUMONETTE RÔTIE</p> | <p>GNOCCHI SAUCE NAPOLITAINE</p> <p>GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE</p> | <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON </p> <p>ROTI DE PORC</p> |
| | <p>LÉGUMES DU CHEF</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> | <p>POELÉE DE LÉGUMES</p> <p>FRITES</p> | <p>GNOCCHI</p> <p>EPINARDS A LA BECHAMEL</p> | <p>BROCOLIS BRAISÉ</p> <p>LENTILLES</p> |
| | <p>FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX / FRUITS</p> | <p>DESSERT BAR</p> | <p>PÂTISSERIE / BEIGNET</p> | <p>DESSERT BAR</p> |

