Le LHi — Menu de la Semaine

du 16/11/2026 au 20/11/2026

	Petit Déjeuner	Déjeuner	Dîner
LUNDI		***Salad Bar:salade verte, Salade de perles marines/Betteraves rouges a la graine de moutarde***	*Salade verte/Carotte rapée remoulade*
	Café, Chocolat, Lait, Jus de fruits, Thé, Baguette, Pain, Céréales, Beurre, Confiture	**cordon bleu de volaille** ou **Cordon végétal** ou **Filet de hoki pané** **Riz pilaf /Mélange de céréales** **Courgettes à la tomate**	**Pates carbonara** ou **Boulette tomate basilic** **Pâtes** **Brocolis aux amandes**
		Eclair chocolat/Flan caramel	*Gaufre liegeoise*
MARDI		***Salad Bar:salade verte,Macédoine de légumes/Salade de riz au crevettes***	*Salade verte/Salade de penne et mozarella*
	Café, Chocolat, Lait, Jus de fruits, Thé, Baguette, Pain, Céréales, Beurre, Confiture	**Cuisse de poulet rôtie au thym** ou **Omelette au fromage** ou **Filet panko** **Frite** **Carotte au cumin**	**Sauté de porc au lait de coco** ou **Cœur de merlu au lait de coco** **Pdt à l'ail** **Poelée de legumes**
		Beignets à la pomme/crème spéculoos	*assortiments de crème dessert*
MERCREDI		***Salad'Bar:*** *salade verte, Salade de tomate mimoza/Lentilles à la vignaigrettes*	*Salade verte/Blanc de poireaux à la vignaigrette*
	Café, Chocolat, Lait, Jus de fruits, Thé, Baguette. Pain, Céréales, Beurre, Confiture	**Pané fromager** ou **Filet meunière** ou **Cœur de blé /Boulgour** **Gratin de choux fleurs**	**Parmentier de bœuf** ou **Parmentier de colin** **Salade verte**
		Créme brulée /Gateaux basque	*Génoise a la créme anglaise*
JEUDI		***Salad'Bar: salade verte, Salade de choux blanc à l'emmental /Salade de pdt à la vignaigrette***	*Salade verte, Taboulet au deux raisins*
	Café, Chocolat, Lait, Jus de fruits, Thé, Baguette, Pain, Céréales, Beurre, Confiture	**Boulette de bœuf à la tomate** ou **Croustillant cheddar** ou **Gratin de poisson** Pates **Epinards a la crème**	**Poulet basquaise** **ou** **Filet corn flakes** Riz pilaf **Piperade**
		Cake chocolat/Fromage blanc aux pêches	*Paris brest*
VENDREDI		***Salad Bar:salade verte,Champignons à la vignaigrette/Concombre à la bulguare***	
	Café, Chocolat, Lait, Jus de fruits, Thé, Baguette, Pain, Céréales, Beurre, Confiture	**Rôti de porc sauce brune** ou **Paupiette de veau à la moutarde** ou **Filet de colin à la moutarde** Gratin dauphinois | Riz pilaf **Petit pois aux oignons**	Le Chef vous souhaite Un Bon appétit !
		Tarte citron	

(V) → **végétarien**

Le chef de cuisine,

G. LANGRAND

La secrétaire générale,

E. FABIEN

Le proviseur,

D. RYS

LYCÉE HÔTELIER Le Proviseur Didier Rys International LILLE