

Semaine du 03 au 07 mars 2025

Lundi 03/03/2025	Mardi 04/03/2025	Jeudi 06/03/2025	Vendredi 07/03/2025
<p><u>Menu pour le climat</u> <u>ENTRÉE</u></p> <p>- Soupe de légumes*</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Salade bar</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Feuilleté fromage et salade verte</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Soupe au légumes*</p>
<p><u>PLAT</u></p> <p>- Gratin de pâtes légumineuses - Julienne de légumes</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Filet mignon sauce à la Diable - Riz - Poisson meunière - Poêlée de légumes</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Bourguignon * - Pommes vapeur Haricots extra-fins - Poisson aux amandes</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Spaghetti bolognaise* - Poisson vapeur - Carottes vichy</p>
<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>
<p><u>DESSERT</u> Fruits</p>	<p><u>DESSERT</u> Danette</p>	<p><u>DESSERT</u> Ile flottante*</p>	<p><u>DESSERT</u> Fruits</p>

La Provisoire  
V. FICARA

La Gestionnaire  
A. BLANQUET

\* fait maison

Les menus sont susceptibles de variation en fonction des livraisons

viande origine française, allemande, hollandaise ou polonaise.

M

E

N

U

Lycée Martin Luther King

DU 10/03/2025 AU 14/03/2025

Lundi 10/03/2025	Mardi 11/03/2025	Jeudi 13/03/2025	Vendredi 14/03/2025
<u>ENTRÉE</u> - Salade bar	<u>Repas Végétarien</u> <u>ENTRÉE</u> - Potage parmentier*	<u>ENTRÉE</u> - Potage Saint-Germain*	<u>ENTRÉE</u> - Salade bar
<u>PLAT</u> - Wing's de poulet - Frites - Filet de poisson - Frites de patates douces	<u>PLAT</u> - Bouchée végétarienne : champignons/légumes/ œufs dur / sauce fromagère * - Céréales gourmandes - Brocolis poêlés	<u>PLAT</u> - Galette Jambon emmental - Galette oeuf emmental - Petits légumes façon julienne	<u>PLAT</u> - Omelette fines herbes ou fromages * - Brunoise de légumes - Filet de poisson mariné à l'aneth et citron vert
<u>LAITAGE</u>	<u>LAITAGE</u>	<u>LAITAGE</u>	<u>LAITAGE</u>
<u>DESSERT</u> Fruit	<u>DESSERT</u> Fruit	<u>DESSERT</u> - Tarte aux pommes *	<u>DESSERT</u> Fruit

La Provisseure  
V. FICARA

La Gestionnaire  
A. BLANQUET

\* fait maison



Les menus sont susceptibles de variation en  
fonction des livraisons

viande origine française, allemande, hollandaise  
ou polonaise.

M

E

N

U

Lycée Martin Luther King

Semaine du 17 au 21 mars 2025

► Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Lundi 17/03/2025	Mardi 18/03/2025	Jeu 20/03/2025	Vendredi 21/03/2025
<u>ENTRÉE</u> - Velouté de carottes/ Patates douces et curry doux*	<u>ENTRÉE</u> - Salade bar	<u>Repas EcoFriendly</u> <u>ENTRÉE</u> - Potage julienne d'arblay *	<u>ENTRÉE</u> - Salade bar
<u>PLAT</u> - Paupiette de dinde sauce à l'échalote * - Semoule - Quiche aux saumons et petits légumes *	<u>PLAT</u> - Côte de porc sauce forestière - Petis Pois à l'étuvée - Fricassée de Paris - Pavé de cabillaud sauce dieppoise	<u>PLAT</u> - Pizza 4 fromages* - Salade verte*	<u>PLAT</u> - Cuisse de poulet roti aux herbes - Pommes rissolées - Ratatouille Niçoise* - Aile de raie aux câpres
<u>LAITAGE</u>	<u>LAITAGE</u>	<u>LAITAGE</u>	<u>LAITAGE</u>
<u>DESSERT</u> Fruits	<u>DESSERT</u> Fruits	Flan au caramel*	<u>DESSERT</u> Compote

La Provisoire  
V. FICARA

La Gestionnaire  
A. BLANQUET

\* fait maison



Les menus sont susceptibles de variation en fonction des livraisons

viande origine française, allemande, hollandaise ou polonaise.

M

E

N

U

Lycée Martin Luther King

Semaine du 24 au 28 mars 2025

► Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Lundi 24/03/2025	Mardi 25/03/2025	Jeudi 27/03/2025	Vendredi 28/03/2025
<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Soupe de tomates*</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- œufs dur mayo - Sardine à l'huile d'olive</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Salade verte - Flamenkuche*</p>	<p><u>Repas pour la planète</u> <u>ENTRÉE</u></p> <p>- Potage de légumes*</p>
<p><u>PLAT</u></p> <p>- Cordon bleu - Printanière de légumes - Poisson sauce vierge* - Courgettes à l'estragon *</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Steak haché sauce échalotte - Frites - Poisson meunière - Brocolis vapeur</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Longe de porc sauce charcutière* - Riz pilaff - Poisson sauce crustacées - Pôlée de légumes*</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Gratin de pâtes au Roblochon - Tian de légumes*</p>
<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>
<p><u>DESSERT</u> Liégeois</p>	<p><u>DESSERT</u> Fruits</p>	<p><u>DESSERT</u> Salade de fruits</p>	<p><u>DESSERT</u> Fruits</p>

La Provisoire  
V. FICARA

La Gestionnaire  
A. BLANQUET

\* fait maison



Les menus sont susceptibles de variation en fonction des livraisons

viande origine française, allemande, hollandaise ou polonaise.



M E N U

## Lycée Martin Luther King

Semaine du 07 au 11 avril 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
07/04/2025	08/04/2025	10/04/2025	11/04/2025
<p><u>veggie</u></p> <p><u>ENTRÉE</u></p> <p>Soupe de légumes de saison*</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- salade bar</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Salade bar</p>	<p><u>ENTRÉE</u></p> <p>- Soupe aux champignons *</p>
<p><u>PLAT</u></p> <p>- Quiche courgette au bleu d'Auvergne* - Haricots verts sautés</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Blanquette de volaille à l'ancienne * - Riz Pavé de cabillaud rôti aux 4 épices -Épinard à la crème</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>-Osso-bucco façon forestière * -Pâtes au beurre noisette - Filet de poisson - Panais rôti</p>	<p><u>PLAT</u></p> <p>- Émincé de bœuf au 3 poivres - Pommes de terre sautées - Navet confit au romarin* -Friture d'éperlans / rondelle de citrons</p>
<p><u>LAITAGE</u></p>	<p><u>LAITAGE</u></p>	<p>-LAITAGE</p>	<p><u>LAITAGE</u></p>
<p><u>DESSERT</u></p> <p>Fruits</p>	<p><u>DESSERT</u></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><u>DESSERT</u></p> <p>Mille-feuille vanille*</p>	<p><u>DESSERT</u></p> <p>Fruits</p>

La Provisoire  
V. FICARALa Gestionnaire  
A. BLANQUET

\* fait maison

Les menus sont susceptibles de variation en  
fonction des livraisonsviande origine française, allemande, hollandaise ou  
polonaise.