










# RESTAURATION SCOLAIRE

Lycée des Métiers de l'Automobile, du Transport et des Procédés  
Pierre-Gilles de Gennes - 88400 GERARDMER

JOURNEES	DEJEUNER	DINER
<b>LUNDI 12 FEVRIER</b>	 NEM / SAMOUSSA SAUTE DE PORC AU CAMEL / CREVETTES SAUTEES A L'AIL  RIZ CANTONNAIS FROMAGE A LA COUPE LITCHI AU SIROP / BEIGNET AUX POMMES	PATE EN CROUTE CALAMAR A LA ROMAINE HARICOTS VERTS FROMAGE A LA COUPE FRUIT FRAIS
<b>MARDI 13 FEVRIER</b>	RILLETES DE PORC / SURIMI  BOUCHEE A LA REINE PATES / BROCOLIS YAOURT  BEIGNETS DE CARNAVAL	 CAROTTES RAPEES QUICHE SALADE VERTE FROMAGE A LA COUPE COMPOTE
<b>MERCREDI 14 FEVRIER</b>	CHAMPIGNONS A LA CREME / BETTERAVES ROUGES - MAÏS SAUCISSE FUMEE / POISSON PANE  LENTILLES AUX PETITS LEGUMES FROMAGE A LA COUPE FRUIT FRAIS	ASSIETTE DE CHARCUTERIE FONDUE AU MUNSTER POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT SALADE DE FRUITS
<b>JEUDI 15 FEVRIER</b>	 TRIO DE CHOUX (LARDONS, CHOUX, EMMENTAL)  JAMBON AU MIEL / OMELETTE FRITES / POMMES DE TERRE SAUTEES FROMAGE A LA COUPE FLAN VANILLE	 ŒUF MIMOSA OU CREPE EMMENTAL STEAK HACHE DE VEAU JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE A LA COUPE FRUIT FRAIS
<b>VENDREDI 16 FEVRIER</b>	SALADE GARNIE MENU FROMAGE HARICOTS BEURRE / FLAGEOLETS YAOURT FRUIT FRAIS	



**FABRICATION MAISON**

**FRUITS FRAIS SERVIS A TOUS LES REPAS**

Origine des viandes : LQV : Lorraine Qualité Viande : viande bovine certifiée, née, élevée  
et abattue en LORRAINE ou VBF : Viande Bovine Française

PETIT DEJEUNER SERVI TOUS LES MATINS  
CAFE - LAIT - CHOCOLAT - PAIN - BEURRE - JUS D'ORANGE

En alternance : CONFITURE - MIEL - NUTELLA - CEREALES

**NOUS VOUS SOUHAITONS BON APPETIT**

La secrétaire générale d'EPLE,  
F. GEGOUT

Le Proviseur  
A. MALLÉ