

Menu du lundi 18/11/2024 au vendredi 22/11/2024

Lundi

18/11/2024

Mardi

19/11/2024

Mercredi

20/11/2024

Jeudi

21/11/2024

Vendredi

22/11/2024

PETIT DÉJEUNER LYCÉEN

Petit déjeuner et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



Petit déjeuner et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



Petit déjeuner et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



Petit déjeuner viennoiseries et jus d'orange frais pressé

1 3 7 8



DÉJEUNER LYCÉEN

Entrées du jour

3 5 7 8 10



Potage poireaux pommes de terre

7



Buffet d'entrées variées 4

1 3 5 7 8 9 10 12

Velouté de cresson au curry

1 3 7 8 9 10

Buffet d'entrées variées 2

3 4 5 7 8 9 10 12

Rougail de saucisse #

8 9

Chili Cone carne

8 9



Filet de poisson meunière

Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Poisson à la Mexicaine

8



Végétarien Galette de boulgour mexicaine

Végé lasagne aux légumes

1 7

Purée de patate douce #

7



Riz pilaf

9 10



Mélange de céréales et graine bio

5 7 8 9



Brocolis aux amandes

7 8



Pains spéciaux bio et nature

1



Brunoise de légumes en gratin

1 7

Coeur de blé

1



Gratin de choux fleur Bio

1 7



Pains spéciaux bio et nature

1



Pains spéciaux bio et nature

1



Gratin de courgette à la provençale

7



Pains spéciaux bio et nature

1



Buffet entrées d'entrées variées 1

1 3 5 6 7 8 10 12

Chipolatas aux herbes de Provence

9 10

Steak de Thon en pipérade

4 8 12



Pomme frite

Ratatouille

1 9

Pains spéciaux bio et nature

1



Lundi

18/11/2024

Plateau de fromages
Coulomier/Pilat/Brie

7 8



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Biscuit Palet Breton

1 3 5 7 8

Avocats au crabe

2 3 9 12

Cuisse de canard confite

Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Petit pois à la française #

7 9

Carotte fanes rôtis au miel

7 9



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Iles flottantes

Mardi

19/11/2024

Plateau de fromages Reblochon/Pont
Leveque/Tome blanche

7 8



Buffet corbeille de fruits 2

Dessert quatre-quarts

1 3 7



Cornet macédoine

3 9 10

Hachis parmentier #

3 5 7 8 9



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Haricot vert en persillade #

7

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Crème brûlée Vanille Bio

3 7



Mercredi

20/11/2024

Assiette de fromage à la coupe

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Mousse au chocolat #

3 7 8



DINER LYCÉEN

Champignons à la Grecque



Côte de veau à la crème citronnée

7 12

Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Gratin d'épinards à l'emmental

7



Polenta crémeuse au parmesan

1 7



Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Jeudi

21/11/2024

Buffet de fromages blanc

7



Dessert Tarte aux pommes bio

1 3 5 7 8



Buffet corbeille de fruits 2

Pizza aux fromages

1 7 8



Poulet rôti aux herbes



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Pâte Fusilli au beurre

1 7

Tomate provençale

1



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Biscuit Madeleine

1 3 5 7 8



Vendredi

22/11/2024

Plateau de fromages
Emmental/Comté/Camembert

7 8



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Légende allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten
- 2 Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 Oeufs et produits à base d'oeufs
- 4 Poissons et produits à base de poissons
- 5 Arachides et produits à base d'arachides
- 6 Soja et produits à base de soja
- 7 Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8 Fruits à coque, et produits à base de ces fruits
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Moutarde et produits à base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques