

# Menu du lundi 02/12/2024 au vendredi 06/12/2024



## Lundi 02/12/2024

# Petit déjeuner et jus d'orange frais pressé #  
1 7 8

Buffet entrées d'entrées variées 1  
1 3 5 6 7 8 10 12

Sauté de volaille sauce forestière  
1 3 7 9

Poisson bordelaise

# Pomme frite #  
9 10

Ratatouille  
1 9

Pains spéciaux bio et nature  
1

## Mardi 03/12/2024

# Petit déjeuner et jus d'orange frais pressé #  
1 7 8

Buffet d'entrées variées 2  
3 4 5 7 8 9 10 12

# Soupe de légumes du marché # #  
7

# Sauté de porc à la moutarde et estragon # #  
1 3 5 7 8 9 10 12

# Colin sauce dieppoise # #  
1 2 3 4 7 9 12 14

# Riz pilaf #  
9 10

Purée d'artichaud  
7

Pains spéciaux bio et nature  
1

## Mercredi 04/12/2024

### PETIT DÉJEUNER LYCÉEN

# Petit déjeuner et jus d'orange frais pressé #  
1 7 8

### DÉJEUNER LYCÉEN

Entrées du jour  
3 5 7 8 10

# Hachis parmentier # #  
3 5 7 8 9

# Poisson du jour #  
1 2 3 4 5 7 8 9 11 14

# Brocolis aux amandes #  
7 8

Pains spéciaux bio et nature  
1

## Jeudi 05/12/2024

# Petit déjeuner et jus d'orange frais pressé #  
1 7 8

Entrées du jour  
3 5 7 8 10

# Hachis parmentier # #  
3 5 7 8 9

# Poisson du jour #  
1 2 3 4 5 7 8 9 11 14

# Brocolis aux amandes #  
7 8

Pains spéciaux bio et nature  
1

# Carotte fanes rôtis au miel #  
7 9

## Vendredi 06/12/2024

# Petit déjeuner viennoiseries et jus d'orange frais pressé #  
1 3 7 8

Buffet d'entrées variées 4  
1 3 5 7 8 9 10 12

# Végétarien Lasagne ricotta épinard 3  
1 7

Calamar à la Romaine sauce tartare #  
1 2 3 4 7 8 10

Pains spéciaux bio et nature  
1

# Petit pois à la française #  
7 9

# Carotte fanes rôtis au miel #  
7 9

# Lundi

02/12/2024

Buffet de fromages blanc

7



Salade de fruits au sirop

Compote de pomme frais Andros



Cake à l'orange confite

1 3 7



Biscuit Perle de sucre

# Mardi

03/12/2024

Plateau de fromages Reblochon/Pont

Leveque/Tome blanche

7 8



Buffet corbeille de fruits 2

Gâteau moelleux aux poires et à la

poudre d'amandes

1 3 7 8



# Mercredi

04/12/2024

Assiette de fromage à la coupe

7



Corbeille de fruits de Saison 1#

Dessert Crème catalane

3 7 8



# Jeudi

05/12/2024

# Vendredi

06/12/2024

Plateau de fromages

Emmental/Comté/Camembert

7 8



# Biscuit Madeleine Bio #

1 3 5 7 8



Salade de fruits au sirop

Compote de pomme frais Andros



## DINER LYCÉEN

Endives roquefort et noix

7 8 9



Spaghetti sauce bolognaise #

1 3 7 9

Spaghetti bio aux fruits de mer

1 3 4 7 9 12



# Epinard frais beurre noisette #

7



# Concombres à la bulgare #



Tajine d'agneau aux fruits secs

5 8



# Poisson du jour #

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Semoule au beurre

1 7



Gratin de courgette à la provençale

7



Cocktail de crevettes pamplemousse



# Saucisse de volaille aux herbes #

9 10



# Poisson du jour #

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



# Tomate provençale #

1



# Quinoa pilaf #

5 7 9



# Lundi

02/12/2024

Fromages BIO/AOC/AOP

7



Poire au miel de lavande, safran



# Mardi

03/12/2024

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

# Dessert Eclair vanille chocolat #

1 3 5 7 8

# Mercredi

04/12/2024

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

# Jeudi

05/12/2024

# Vendredi

06/12/2024

## Légende allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten   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   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