

Menu du lundi 13/10/2025 au vendredi 17/10/2025

Lundi

13/10/2025

Mardi

14/10/2025

Mercredi

15/10/2025

Jeudi

16/10/2025

Vendredi

17/10/2025

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



Buffet d'entrées variées 3

1 3 4 5 7 8 10 12



Potage poireaux pommes de terre

7



Buffet d'entrées variées 4

1 3 5 7 8 9 10 12

Végé Omelette à la ciboulette

3 5 7



Sauté de canard aux olives

Paupiette de saumon sauce au curry

1 3 4 7 8

Gratin de poisson aux jeunes poireaux

1 2 3 4 7 9



Gratin dauphinois

7 8



Tomate provençale

1



Pains spéciaux bio et nature

1



salsifis à la crème de parmesan

7



Pains spéciaux bio et nature

1



Céréales Méditerranéennes

Pains spéciaux bio et nature

1



gratin d'épinard

1 7

Riz pilaf

9 10



Buffet d'entrées variées 2

3 4 5 7 8 9 10 12

Velouté du Barry



Steak de Thon en pipérade

4 8 12



Chili Cone carne

8 9



Haricot vert Bio en persillade #

7



Pains spéciaux bio et nature

1



Quinoa pilaf

5 7 9



Buffet entrées d'entrées variées 1

1 3 5 6 7 8 10 12

Rougail de poisson aux épices

4 8



Saucisse de Toulouse grillée 1

9 10

Pomme frite

2 6 12

Ratatouille

1 9

Pains spéciaux bio et nature

1



Lundi

13/10/2025

Buffet des fromages 0

7 8



Biscuit Madeleine

1 3 5 7 8



Compote de pomme frais Andros



Corbeille de fruits de saison 1

Mardi

14/10/2025

Yaourt brassé bio nature



Pâte de fruits

Corbeille de fruits de saison 1

Crème brûlée Vanille Bio

3 7



Mercredi

15/10/2025

Assiette de fromage à la coupe

7



Crème brûlée Vanille Bio

3 7



Corbeille de fruits de saison 1

Jeudi

16/10/2025

Buffet des fromages 2

7 8



Buffet corbeille de fruits 1

Corbeille de fruits de saison 1

éclair chocolat

1 3 7 8

Vendredi

17/10/2025

Yaourt brassé bio nature



Biscuit Granola

1 3 5 7 8

Compote de pomme frais Andros



Corbeille de fruits de saison 1

DINER LYCÉEN

Terrine de campagne #

3 5 8 9

Endives roquefort et noix

7 8 9



Tajine de volaille aux citrons confits
et olives #

8 9



Saucisson beurre et condiments #

7

Filet de poisson meunière

Jambon sauté au miel



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Purée de petit pois Bio à la Menthe

#

7



Semoule au beurre

1 7



Carotte fanes rôtis au miel

7 9



Pommes noisettes

3 7 8

Carotte fanes rôtis au miel

7 9



légumes tajine aux quatres épices

5 8 9

Polenta crémeuse au parmesan

1 7



Tomate provençale

1



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de Saison 1 #

Lundi
13/10/2025

Biscuit Palet Breton

1 3 5 7 8

Mardi
14/10/2025

Dessert Fromage blanc aux fruits
rouges

7 8

Mercredi
15/10/2025

Dessert tarte aux poires

Jeudi
16/10/2025

Dessert Tiramisu

Vendredi
17/10/2025

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