

Menu du lundi 04/05/2026 au vendredi 08/05/2026

Lundi

04/05/2026

Mardi

05/05/2026

Mercredi

06/05/2026

Jeudi

07/05/2026

Vendredi

08/05/2026

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



DÉJEUNER LYCÉEN

Entrées du jour

3 5 7 8 10



Buffet d'entrées des saveurs 3

1 3 4 5 7 8 9 10 12



Jour férié 1

Buffet d'entrées ronde des fraîcheurs 2

3 7 8 12



Buffet d'entrées Butinage 1

1 3 4 7 8 10 12 14



Sauté de dinde à la Normande

7



Filet de poisson sauce bonne femme

1

1 3 4 7 9 12



Steak haché sauce poivres

Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Rôti de porc sauce moutarde



Paupiette de saumon sauce au curry

1 3 4 7 8

Pomme frite

2 6 12

Tomate provençale

1



potatoes rôti aux épices

9 10



Bohémienne d'aubergine



Gratin de courgette à la provençale

7



Pâte Fusilli fraîche au beurre #

1 7



Haricot vert Bio en persillade #

7



Boulgour Bio pilaf

1 9 10



Yaourt brassé bio nature



Plateau de fromages

Coulomier/Pilat/Brie

7 8



Assiette de fromage à la coupe

7



Plateau de fromages
Emmental/Comté/Camembert

7 8



Lundi
04/05/2026

Compote de pomme frais Andros


Biscuit Granola
1 3 5 7 8

Mardi
05/05/2026

Corbeille de fruits de Saison 1 #

Dessert flan caramel
7

Mercredi
06/05/2026

Corbeille de fruits de Saison 1 #

Jeudi
07/05/2026


Corbeille de fruits de Saison 1 #

Dessert Tarte aux poires bourdaloue #


1 3 7 8

Vendredi
08/05/2026

Endives roquefort et noix
7 8 9



Fish and chips sauce tartare #
3 8 10



Riz pilaf #
9 10


Choux romanesco aux amandes et parmesan
7 8


Fromages BIO/AOC/AOP
7


Buffet corbeille de fruits 1

Quatre Quarts aux pommes
1 7 8


Tomate mozzarella au pesto # #
7 8


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



Escalopes milanaises
1 3 5 7

Tomates cerises confites au miel

Pâte tagliatelle fraîches au beurre # #
1 7

Fromages BIO/AOC/AOP
7


Buffet corbeille de fruits 1


Biscuit Madeleine
1 3 5 7 8


DINER LYCÉEN


Salade verte fraîcheur

Végétarien Lasagne ricotta épinard 1
1 7 8

Ratatouille # #


Fromages BIO/AOC/AOP
7


Buffet corbeille de fruits 1

Mousse au chocolat Maison
3 7


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