

Menu du lundi 01/06/2026 au vendredi 05/06/2026

Lundi

01/06/2026

Mardi

02/06/2026

Mercredi

03/06/2026

Jeudi

04/06/2026

Vendredi

05/06/2026

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



Petit déjeuner viennoiseries et jus d'orange frais pressé #

1 7 8



DÉJEUNER LYCÉEN

Entrées du jour



Buffet d'entrées crudités de Saison



Buffet d'entrées arc en ciel 4

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14



Petit déjeuner et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



Buffet d'entrées Butinage 1

3 4 5 7 8 10 11 12



Ravioli au saumon gratiné

7

Saucisse de Toulouse grillée

9 10

Poisson du jour

4 7



Bavette sauce aux poivres verts

1 3 5 7 9 10



Cuisse de volaille grillé aux épices

8 9 10 11



Saumon escalopé à l'oseilles #

4 7 12



Fish and chips sauce tartare

3 10 12



Trésse de volaille aux champignons

Pains serviette cuisson au feu de bois

1



Courgettes Bio sautées au Curcuma

#



Boullgour Bio pilaf

1 9 10



Buffet d'entrées ronde des fraîcheurs

2

3 7 12



Cordon bleu frais sauté au beurre 1

1 3 7 7 8

Poisson du jour

4 7



Pains serviette cuisson au feu de bois

1



Tomate provençale

1



Pomme frite

2 3 6 10 12

Pains serviette cuisson au feu de bois

1



Haricot vert Bio en persillade #

6 7



Purée de petit pois Bio à la Menthe

#

7



Asperges vertes sautées au beurre de safran

7



Pains serviette cuisson au feu de bois

1



Bohémienne d'aubergine

9



Pâte Fusilli au beurre

7



Lundi

01/06/2026

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de saison été

Biscuit Granola

Mardi

02/06/2026

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de saison été

Dessert flan caramel

7

Mercredi

03/06/2026

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de saison été

Dessert Crème catalane

3 7 8



DINER LYCÉEN

Melon charentais



Calamar à la Romaine sauce tartare#

3 10 12

Riz pilaf

9 10



Haricot vert Bio en persillade#

6 7



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Coupe de fraises chantilly

7



RÉCEPTION

Jeudi

04/06/2026

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Fraise au sucre

7

Biscuit Palet Breton

Vendredi

05/06/2026

Fromages BIO/AOP/AOC

7



Corbeille de fruits de saison été

Biscuit Madeleine



Salade verte (mais/
fromage/betterave/croûton)

1 7

Lasagne de saumon 1

1 4 7



Ratatouille#

9 12



Salade grecque

7

Moussaka

1 7 9



Semoule au beurre

1 7



Melon charentais



Calamar à la Romaine sauce tartare#

3 10 12

Riz pilaf

9 10



Haricot vert Bio en persillade#

6 7



Oeuf mimosa au thon#

3 4 5 8 10 11 12



Végétarien Lasagne ricotta épinard

1

7

Carotte fanes rôtis au miel

7 9



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Corbeille de fruits de saison été

Frangipane des Rois

Fromages BIO/AOC/AOP

7



Corbeille de fruits de saison été

Biscuit Madeleine



Fromages BIO/AOC/AOP

7



Corbeille de fruits de saison été

Iles flottantes

3 6 7

Cake à l'orange confite

1 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
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques