

Menu du lundi 12/10/2026 au vendredi 16/10/2026

Lundi

12/10/2026

Mardi

13/10/2026

Mercredi

14/10/2026

Jeudi

15/10/2026

Vendredi

16/10/2026

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 et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



Petit déjeuner viennoiseries et jus
d'orange frais pressé #

1 7 8



DÉJEUNER LYCÉEN

Buffet d'entrées fraîcheur

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14



Rougail de poisson aux épices

9



Carbonade Flamande 1

1 3 5 7 9 10



Pomme frite

2 3 6 10 12

Pains spéciaux bio et nature



Gratin de chou fleurs

1 7 8

Buffet d'entrées Butinage 1

1 3 4 5 7 8 10 11 12



Poisson bordelaise

Cordon bleu

1 3

Haricot vert Bio en persillade

6 7



Pains spéciaux bio et nature



Mélange de céréales et graine bio

1 6 8 10



Entrées du jour



Poisson du jour

4 7



Poulet rôti aux herbes



Gratin dauphinois

7



Tomate provençale

1



Pains spéciaux bio et nature



Buffet d'entrées des saveurs 3

1 2 3 4 5 7 8 9 10 11

12 12



Sauté de canard aux olives

1 5 9 12

fish and chips

1 4

Pains spéciaux bio et nature



Choux romanesco aux amandes et
parmesan

7 8



Boulgour Bio pilaf

1 9 10



Buffet d'entrées arc en ciel 4

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14



Saumon escalopé à l'oseilles #

4 7 12



Pains spéciaux bio et nature



Riz pilaf

9 10



Courgettes Bio sautées au Curcuma

#



Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
Yaourt brassé bio nature 7 	Buffet des fromages 1 7 8  	Assiette de fromage à la coupe 7  	Buffet des fromages 2 7 8  	Yaourt brassé bio nature 7 
Biscuit Madeleine 1 3 7 	Pâte de fruits	# Crème brûlée Vanille Bio 3 7  	Corbeille de fruits de saison été	Biscuit Granola
Compote de pomme frais Andros 	Corbeille de fruits de saison été	Corbeille de fruits de saison été	Dessert Beignet au chocolat 1 3 6 7 8	Compote de pomme frais Andros 
Corbeille de fruits de saison été				Corbeille de fruits de saison été
DINER LYCÉEN				
Terrine de campagne #	Endives roquefort et noix 7 8 9 	Saucisson beurre et condiments # 7	salade coleslaw 3	
Trésse de volaille aux champignons	# Tajine de volaille aux citrons confits et olives # 8 9 	Filet de poisson meunière 1 4	Jambon sauté au miel 	
# Poisson du jour # 4 7 	# Poisson du jour # 4 7 		# Poisson du jour # 4 7 	
# Purée de petit pois Bio à la Menthe # 7  	Semoule au beurre 1 7 	# Carotte fanes rôtis au miel # 7 9 	Pommes noisettes	
# Carotte fanes rôtis au miel # 7 9 	légumes tajine aux quatres épices	# Polenta crèmeuse au parmesan # 1 7  	# Tomate provençale # 1 	
Fromages BIO/AOC/AOP   	Fromages BIO/AOP/AOC 7   	Fromages BIO/AOC/AOP 7   	Fromages BIO/AOP/AOC 7   	
Corbeille de fruits de Saison 1 #	Corbeille de fruits de Saison 1 #	# Dessert tarte aux poires #	# Dessert Tiramisu #	

Lundi 12/10/2026	Mardi 13/10/2026	Mercredi 14/10/2026	Jeudi 15/10/2026	Vendredi 16/10/2026
Biscuit Palet Breton	Dessert Fromage blanc aux fruits rouges 7	Corbeille de fruits de saison été	Corbeille de fruits de saison été	

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
- 13 Lupin et produits à base de lupin
- 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