

Menu du **lundi 02/11/2026** au **vendredi 06/11/2026**



Lundi

02/11/2026

Mardi

03/11/2026

Mercredi

04/11/2026

Jeudi

05/11/2026

Vendredi

06/11/2026

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 crudités

3 7 8 9 11 12 12



Potage de légumes du marché #

7 9



Buffet d'entrées Butinage 1

1 3 4 5 7 8 10 11 12



Entrées du jour



Velouté de courgettes fromage fines

herbes

7



Buffet d'entrées des saveurs 3

1 2 3 4 5 7 8 9 10 11

12 12



Buffet d'entrées arc en ciel 4

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

11 12 13 14



Colin sauce dieppoise #

1 2 3 4 7 9 12 14



Végétarien fusilli bolognaise

5 6 7 9 9 11



Pot au feu aux légumes

1 3 6 7 9 10 11



Fricassée de volaille à la créole

5 7



Sauté de porc à la moutarde et
estragon # #

1 3 5 7 9 10 12



Ravioli au saumon gratiné

7

Poisson du jour

4 7



Rougail de poisson aux épices

9



Boulgour Bio pilaf

1 9 10



Haricot vert Bio en persillade #

6 7



Pains spéciaux bio et nature



Pains serviette cuisson au feu de bois

1



brocolis aux amandes

7 8

Lundi 02/11/2026	Mardi 03/11/2026	Mercredi 04/11/2026	Jeudi 05/11/2026	Vendredi 06/11/2026
# Courgettes Bio sautées au Curcuma #  			Pains spéciaux bio et nature  	Pains serviette cuisson au feu de bois 1  
Yaourt brassé bio nature 7 	Buffet des fromages 0 7 8  	Assiette de fromage à la coupe 7  	Buffet des fromages 7  	Yaourt brassé bio nature 7 
Biscuit Granola	Corbeille de fruits de Saison 1#	Corbeille de fruits de Saison 1#	Corbeille de fruits de Saison 1#	Biscuit Palet Breton
Compote de pomme frais Andros 	Dessert Mousse au chocolat noir# 6 7	Cake poires-oranges confites 1 7 8 	# Dessert Tarte aux pommes bio # 1 3 5 8 	Compote de pomme frais Andros 
DINER LYCÉEN				
# Mousse de canard au porto #	Roulé au fromage 1 3 7 	Oeufs mimosa # 3 10	Salade grecque 7	
Merguez grillée 	# Mignon de porc en crôte et jus de tapenade # 1 3 4 7 9 10   	Cuisse de poulet grillée aux herbes de Provence 9 10  	# Hachis parmentier# # 7 8 9  	
# Poisson du jour # 4 7 	# Poisson du jour # 4 7 	Poisson du jour 7	# Poisson du jour # 4 7 	
# Coeur de blé pilaf # 1	Pomme de terre grenailles provençal 7 9 10	# Pâte Fusilli au beurre # 7	# Fusilli au pesto # 5 7 8 10	
Champignon à la crème de ciboulette 7 	# Tomate provençale# 1 	Gratin de choux fleurs 1 7 8	# Comptée de poireaux # # 7 	
Fromages BIO/AOC/AOP   	Fromages BIO/AOP/AOC 7   	Fromages BIO/AOP/AOC 7   	Fromages BIO/AOC/AOP   	
Corbeille de fruits de Saison 1#	Corbeille de fruits de Saison 1#	Corbeille de fruits de Saison 1#	Corbeille de fruits de Saison 1#	
Biscuit Granola	Dessert Flan aux oeufs caramel 3 7 	# Iles flottantes # 3 6 7	Dessert Religieuse chocolat	

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