

Menu du **lundi 16/11/2026** au **samedi 21/11/2026**

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026	Samedi 21/11/2026
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 dejeuner viennoiseries et jus d'orange frais pressé # 1 7 8	Café acceuil VIP 7
DÉJEUNER LYCÉEN					
# Buffet d'entrées fraicheur # 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	Velouté de cresson au curry 1 3 7 9 10	Entrées du jour	Potage poireaux pommes de terre 7	Buffet d'entrées arc en ciel 4 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	# Pizza aux fromages # 1 7 9
	Buffet d'entrées Butinage 1 1 3 4 5 7 8 10 11 12		Buffet d'entrées des saveurs 3 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 12		# Quiche au fromage# # 1 3 7
Blanquette de volaille à l'ancienne # 1 3 7 9	Cordon bleu frais sauté au beurre 1 1 3 7 7 8	Rougail de saucisse# 9	# Chili Cone carne # 9 9	Filet de poisson meuniére 1 4	
Poisson bordelaise	Filet de colin sauce citron 1 2 3 4 6 7 9 12 14	# Poisson du jour # 4 7	Poisson à la Mexicaine 8 12	# Végétarien Lasagne ricotta épinard 1 7	
Pains serviette cuisson au feu de bois 1	Pains spéciaux bio et nature	Purée de patate douce# 7	# Riz pilaf # 9 10	# Mélange de céréales et graine bio 1 6 8 10	
Pomme frite Bio	# Haricot vert Bio en persillade# # 6 7	Pains serviette cuisson au feu de bois 1	Pains spéciaux bio et nature	Champignons de paris sautés en persillade 7	

Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026	Samedi 21/11/2026
# Gratin de chou fleurs # 1 7 8	# Pâte Fusilli au beurre # 7		Sauté de courgette bio à la provençale 7 9 12	Pains spéciaux bio et nature	
Yaourt brassé bio nature 7	Buffet des fromages 0 7 8	Assiette de fromage à la coupe 7	Buffet des fromages 1 7 8	Yaourt brassé bio nature 7	Plateau de fromages Coulomier/Pilat/Brie 7 8
Biscuit Palet Breton	Buffet corbeille de fruits 1	Corbeille de fruits de Saison 1#	Buffet corbeille de fruits 1	Biscuit Granola	Apero dessert mignardises
Compote de pomme frais Andros	Biscuit Madeleine 1 3 7	Mousse au chocolat Maison 3 7	Dessert Paris Brest	Compote de pomme frais Andros	Cake à l'orange confite 1 3 7
					# Marquisette # 12
					Eaux apéritif

DINER LYCÉEN

Avocats au crabe 3	Cornet macédoine 3 9 10	Champignons à la Grecque 12	# Pizza aux fromages # 1 7 9		
Cuisse de canard confite	# Hachis parmentier# # 7 8 9	# Ravioli au saumon gratiné # 7	# Poulet rôti aux herbes #		
# Poisson du jour # 4 7	# Poisson du jour # 4 7	# Ravioli boeuf gratiné # 7	# Poisson du jour # 4 7		
# Carotte fanes rôtis au miel # 7 9	Haricot vert en persillade# 7	# Gratin d'épinards à l'emmental # 1 7	# Pâte Fusilli au beurre # 7		
# Pâte Fusilli au beurre # 7			# Tomate provençale# 1		

Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026	Samedi 21/11/2026
Fromages BIO/AOC/AOP	Fromages BIO/AOC/AOP	Fromages BIO/AOC/AOP	Fromages BIO/AOC/AOP		
# Iles flottantes # 3 6 7	# Crème brulée Vanille Bio 3 7	Corbeille de fruits de Saison 1#	Gâteau Anniversaire Maison		
Corbeille de fruits de saison 1	Corbeille de fruits de saison 1	Corbeille de fruits de saison 1	Corbeille de fruits de saison 1		

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