

Menu du **lundi 30/11/2026** au **samedi 05/12/2026**

RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Mercredi 02/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026	Samedi 05/12/2026
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	
DÉJEUNER LYCÉEN					
# Buffet d'entrées fraicheur # 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	Buffet d'entrées Butinage 4 1 3 4 5 7 8 10 11 12 12	Entrées du jour	Buffet d'entrées des saveurs 2 1 2 3 4 5 7 8 9 10 11 12 12	Buffet d'entrées arc en ciel 3 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	
	Velouté de courgettes fromage fines herbes 7		Potage de légumes du marché# 7 9		
Poisson bordelaise	# Sauté de dinde à la lyonnaise # 1 3 7 9 10 12	# Hachis parmentier# # 7 8 9	Couscous Oriental 1 3 6 9	# Poisson meuniére # 1 3 4 7	
Carbonade Flamande 1 1 3 5 7 9 10	# Végétarien Lasagne ricotta épinard 1 7	# Poisson du jour # 4 7		Végé lasagne aux légumes 7	
Pains serviette cuisson au feu de bois 1	Pains spéciaux bio et nature	# Brocolis aux amandes # 7 8	Pains spéciaux bio et nature	Pains spéciaux bio et nature	
Gratin de courgette à la provençale 7 9 12	# Carotte fanes rôtis au miel # 7 9	Pains serviette cuisson au feu de bois 1	# Semoule au beurre # 1 7	# Pomme frite # 2 3 6 10 12	

Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Mercredi 02/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026	Samedi 05/12/2026
# Coeur de blé pilaf # (1)	Gnocchis au beurre (7)		Légumes couscous (1 3 9)	# Tomate provençale# (1)	
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)	
Compote de pomme frais Andros	Buffet corbeille de fruits 1	Dessert Crème catalane (3 7 8)	Buffet corbeille de fruits 1	# Biscuit Madeleine Bio # (1 3 7)	
Biscuit Perle de sucre	Biscuit Galette au beurre	Buffet corbeille de fruits 1	Dessert Mousse au chocolat noir# (6 7)	Compote de pomme frais Andros	
DINER LYCÉEN					
Cocktail de crevettes pamplemousse (1 2 3 4 6 12)	# Concombres à la bulgare # (7)	Endives roquefort et noix (7 8 9)	Salade césar (1 3 4 7 10)		
# Saucisse de volaille aux herbes # (1 5 9 10)	# Poisson du jour # (4 7)	Calamar à la Romaine sauce tartare# (3 10 12)	Hamburger (1 7 11)		
# Poisson du jour # (4 7)	Rôti de porc sauce moutarde (1 3 6 7 9 10 11 12)		Hamburger de poisson sauce tartare (1 3 4 7 10 11 12)		
# Tomate provençale# (1)	Gratin de courgette à la provençale (7 9 12)	# Epinard frais beurre noisette # (7)	potatoes rôti aux épices (9 10)		
# Quinoa pilaf # (5)	# Fusilli au pesto # (5 7 8 10)	Purée de patate douce# (7)	Demi-épis de maïs grillé		

Lundi 30/11/2026	Mardi 01/12/2026	Mercredi 02/12/2026	Jeudi 03/12/2026	Vendredi 04/12/2026	Samedi 05/12/2026
Fromages BIO/AOC/AOP	Fromages BIO/AOC/AOP	Fromages BIO/AOC/AOP	Fromages BIO/AOC/AOP		
Poire au miel de lavande, safran (12)	# Dessert Eclair vanille chocolat # (1 3 7)	Corbeille de fruits de Saison 1#	Compote de pomme		
Corbeille de fruits de saison 1	Corbeille de fruits de saison 1	Corbeille de fruits de saison 1	Brownie américain (1 3 7 8)		

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