

Menu du lundi 15/04/2024 au vendredi 19/04/2024

Lundi

15/04/2024

Mardi

16/04/2024

Mercredi

17/04/2024

Jeudi

18/04/2024

Vendredi

19/04/2024

PETIT DÉJEUNER LYCÉEN

Petit déjeuner et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



DÉJEUNER LYCÉEN

Entrées du jour

3 5 7 8 10



Aioli provençal et ses légumes 1

3 4 8 10



Pains spéciaux bio et nature

1



Produit laitier fromages yaourts

7



Petit déjeuner et jus d'orange frais

pressé #

1 7 8



Buffet d'entrées variées 3

1 3 4 5 7 8 9 10 12



Paupiette de veau chorizo et olives #

8 9

Darme de thon sauce vierge

4 9



Boullgour Bio pilaf

1 9 10



Crumble de brocolis et tomates

cerises # #

1 7 8 10



Pains spéciaux bio et nature

1



Yaourts bio/bleu/bleu/coeur/Fermier

7



Petit déjeuner viennoiseries et jus

d'orange frais pressé #

1 3 7 8



Buffet d'entrées variées 4

1 3 5 7 8 9 10 12

Calamar à la Romaine sauce tartare #

1 2 3 4 7 8 10

Falafel fève menthe sauce blanche

1 3 6 7 8



Mélange de céréales et graine bio

5 7 8 9



Courgettes sautées au curcuma



Pains spéciaux bio et nature

1



Produit laitier fromages yaourts

7



Buffet entrées d'entrées variées 1

1 3 5 6 7 8 10 12

Boeuf Bourguignon 1

1 3 5 7 9 12



Poisson meunière

1 3 4 7

Pomme frite

Champignons de paris sautés en persillade

7



Pains spéciaux bio et nature

1



Produit laitier fromages yaourts

7



Buffet d'entrées variées 2

3 4 5 7 8 9 10 12

Sauté de dinde à la lyonnaise

7 10 12



Pavé de merlu sauce au curry

7 10 12



Gnocchis au beurre de sauge

7



Haricot vert Bio en persillade #

7



Pains spéciaux bio et nature

1



Produit laitier fromages yaourts

7



Lundi

15/04/2024

Corbeille de Fruits de Saison 2



Biscuit Madeleine Bio

1 3 5 7 8



Mardi

16/04/2024

Corbeille de Fruits de Saison 2



Biscuit Madeleine Bio

1 3 5 7 8



Mercredi

17/04/2024

Corbeille de Fruits de Saison 2



Mousse au chocolat#

3 7 8



Jeudi

18/04/2024

Corbeille de Fruits de Saison 2



Dessert Religieuse chocolat

1 3 7 8

Vendredi

19/04/2024

Corbeille de Fruits de Saison 2



DINER LYCÉEN

Salade Piémontaise

3 8 10



Pêche au thon#

3 4 10

Taboulé de quinoa sauce moutardé

#

3 8 10



Saucisson beurre et condiments#

7

Salade fraîcheur



Navarin d'agneau



Spaghetti carbonara

1 3 7



Escalopes milanaises

1 3 5 7

Gratiné de poisson au lait de coco

2 7 8 12



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Poisson du jour

1 2 3 4 5 7 8 9 11 14



Carotte fanes rôtis au miel

7 9



Bohémienne d'aubergine



Tomate provençale#

1



Riz pilaf

9 10



Gnocchis poêlés beurre noisette et parmesan

7



Pommes noisettes

3 7 8

#



Courgettes Bio sautées au Curcuma



Produit laitier fromages yaourts

7



Produit laitier fromages yaourts

7



Produit laitier fromages yaourts

7



Produit laitier fromages yaourts

7



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 Galette au beurre

Crème brûlée Vanille Bio

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
- 14 Mollusques et produits à base de mollusques