

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

menu Lycée & Classes Préparatoires

Lundi 10/11/2025	Mardi 11/11/2025	Mercredi 12/11/2025	Jeudi 13/11/2025	Vendredi 14/11/2025
E N T R É E S				
Houmous <i>Lait</i>		Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Salade de pommes de terre à l'échalote <i>Moutarde, Sulfites</i> Soupe de légumes à la mexicaine (haricot rouge, maïs, légumes potage) <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Rosette <i>Lait, Sulfites</i>	Oeuf dur à la mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i> Soupe parmentier (poireaux et pommes de terre) <i>Lait</i>
S A L A D E S				
Chou fleur au curcuma <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Mais et thon à la vinaigrette <i>Poissons, Moutarde, Sulfites</i> Salade quinoa, maïs, patate douce, fève et vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>			Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Salade de riz <i>Moutarde, Sulfites</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Salade de mâche, betterave et noix de cajou <i>Fruits à coque</i> Salade de risetti aux légumes <i>Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Merlu PMD sauce crème aux herbes <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Steak haché de boeuf BIO sauce échalote <i>Lait</i>		Rôti de boeuf au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Saucisse de Toulouse <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Emincé de dinde VF sauce champignon crémée <i>Lait</i> Risotto de coquillettes, jambon fumé et comté AOP <i>Gluten, Lait</i>	Tarte à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Epinards en branche béchamel au lait de coco <i>Gluten, Lait</i> Purée de pomme de terre <i>Lait</i>		Blé pilaf <i>Gluten</i> Chou-fleur frais nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes <i>Gluten</i> Haricots verts à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage frais Saint Bricet <i>Lait</i> Yaourt aromatisé <i>Lait</i>		Emmental <i>Lait</i> Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i> Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Fromage fondu Kiri <i>Lait</i> Fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits automne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Eclair parfum café DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>		Corbeille de fruits automne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Tarte au citron meringuée DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Corbeille de fruits automne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Liégeois au chocolat <i>Lait, Soja</i>	Chou à la crème vanille DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait</i> Corbeille de fruits automne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
D E S S E R T ' B A R				
Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Compote de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Fromage blanc <i>Lait</i>			Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Compote de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Fromage blanc <i>Lait</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Compote pommes et pêches allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Fromage blanc <i>Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des disponibilités.



LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE