

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

menu Lycée & Classes Préparatoires

Lundi 04/05/2026	Mardi 05/05/2026	Mercredi 06/05/2026	Judi 07/05/2026	Vendredi 08/05/2026
E N T R É E S				
Melon gallia <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâté de campagne <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>	Blé en salade <i>Gluten</i>	Cake tomate, fromage de brebis, basilic et graines de courge <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	
S A L A D E S				
Carottes rapées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes et céleri <i>Céleri</i>	Salade de riz, maïs, poivron et olives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Salade d'endives et pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Cubes de betteraves <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tzatziki de concombre <i>Lait</i>		
Maïs en salade <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>			
P L A T S				
Crispidor à l'emmental <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Emincé de dinde VF sauce aigre douce <i>Sulfites</i>	Filet de saumon beurre nantais <i>Poissons, Lait, Sulfites</i>	Merlu PMD au citron persille <i>Poissons</i>	
Nuggets de poulet et ketchup de pommes <i>Sulfites</i>	Riz, colombo de pois chiche <i>Moutarde</i>	Saucisse campagnarde <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauté de porc LR sauce barbecue <i>Moutarde, Sulfites</i>	
G A R N I T U R E S				
Légumes couscous <i>Céleri</i>	Courgettes braisées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Duo de haricots plats et verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards à la crème <i>Lait</i>	
Semoule <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Penne rigate BIO <i>Gluten</i>	
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Fromage frais fraidou <i>Lait</i>	Fromage frais Cantafrais <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	
Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	Yaourt nature sucré <i>Lait</i>	
D E S S E R T S				
Compote pommes et abricots allégée en sucres <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits printemps <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brownie DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Soja</i>	Beignet au chocolat et noisettes DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	
Corbeille de fruits printemps <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Eclair parfum vanille DCG <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Corbeille de fruits printemps <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits printemps <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>	Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cocktail de fruits au sirop <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
Compote de banane <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote de pomme <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>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>		
S A U C E S				
Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</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>	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des disponibilités.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER