



MENU

Lycée



Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Terrine provençale Coleslaw Rillettes de poireaux Salade verte	Salade haricots beurre Salade de pâtes au jambon Salade façon César Salade verte	Céleri branche aux branches Pommes de terre ciboulette Perles au thon Salade verte	Taboulé de chou-fleur Taboulé de quinoa aux agrumes Salade Louisiane Salade verte	Betteraves au maïs Harcots verts mimosa Harcots verts vinaigrette Salade verte
Plat	Filet de poisson, sauce curry	Saucisse fraîche, jus de viande	Cordon bleu	Sauté de volaille au lait de coco	Quenelle de brochet, sauce blanche
Garniture	Chili con carne	Parmentier de boeuf	Saucisse de volaille au jus	Petit salé aux lentilles	Lasagnes ricotta épinards <small>Végétarien</small>
Garniture	Croque monsieur	Kebab falafel	Flammenkuche	Brick au thon	Nuggets de poulet
Produit laitier	Penne Printanière de légumes	Frites Steakhouse Chou-fleur au beurre	Semoule aux épices Gratin de légumes	Riz créole Carottes persillade	Spaghettis Choux de Bruxelles
Dessert	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Petits suisses natures	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt sucré
Dessert	Crème Vanille Crème praliné Compote maison Corbeille de fruits	Pain perdu au chocolat Pain perdu au caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Semoule vanille Semoule aux raisins secs Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Invisible aux pommes Invisible pomme-chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau basque Oreillons d'abricots Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi 17 mars		Mardi 18 mars		Mercredi 19 mars		Jeudi 20 mars		Vendredi 21 mars	
Entrée	Betteraves, pommes et artichaut Betteraves au persil Salade emmental et raisins secs Salade verte	Salade andalouse Riz aux haricots rouges et petits pois Pousses de soja, poivrons et olives Salade verte	Pommes de terre au fenouil Pommes de terre aux saucisses fumées Radis concombre et maïs Salade verte	Céleri rémoulade Blé aux petits légumes Macédoine aux asperges Salade verte	Muffins aux épinards Muffins aux carottes Méli-Mélo de crudités Salade verte				
Plat	Crépinette de dinde, sauce au persil	Filet de poisson meunière	Paupiette de veau, sauce champignons	Sauté de bœuf à la provençale	Blanquette de poisson				
Garniture	Gnocchis au Gorgonzola	Coquiflette	Tajine de volaille aux fruits secs	Gratin de macaronis au chorizo	Curry japonais				
Produit laitier	Nem de volaille	Pizza végétarienne	Croque Monsieur au morbier	Galette complète	Fish burger				
Dessert	Coquillettes Haricots verts ciboulette	Pommes sautées Piperade	Semoule Choux de Bruxelles au beurre	Tagliatelles Brocolis	Riz aux épices Petits pois, carottes et oignons				

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



MENU

Lycée



Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Surimi mayonnaise Râpé de chou madras Radis noir, beurre Salade verte	Tortis 3 couleurs aux haricots verts Salade Marco Polo Carottes à la marocaine Salade verte	Velouté froid de concombres à la menthe Soupe de betteraves Céleri vinaigrette Salade verte	Segments d'agrumes Perles au thon Perles au maïs Salade verte	Risotto aux poireaux Poireaux vinaigrette Salade d'Auvergne Salade verte
Plat	Haut de cuisse à l'espagnole	Saucisse fumée	Poulet rôti	Merguez	Filet de colin, sauce aux herbes
Garniture	Mac and cheese aux dés de jambon	Parmentier de bœuf	Couscous végétarien	Sauté de porc au Cola	Nouilles sautées aux légumes <small>Végétarien</small>
Garniture	Burger au poulet	Fritata	Pizza indienne	Panini comme une raclette	Tartine gauloise
Produit laitier	Farfalles Epinards à la crème	Lentilles vertes aux oignons Julienne de légumes au cumin	Frites Haricots beurre à l'ail	Spaghettis Choux braisés	Pommes sautées Piperade
Dessert	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Petits suisses aromatisés	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Petits suisses nature
Dessert	Paris-Brest Doonys Compote maison Corbeille de fruits	Œufs au lait Œufs au caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte au sucre Tarte aux pommes Salade de fruits frais Compote de fruits	Trifle aux fruits exotiques Fromage blanc au miel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Cocktail de fruits au sirop Cocktail de fruits chantilly Compote maison Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.



MENU

Lycée



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Toast de chèvre Toast de camembert rôti Salade mimosa Salade verte	Taboulé aux herbes Taboulé aux agrumes Macédoine mayonnaise Salade verte	Concombres à la crème Surimi au fromage blanc Pépinettes aux poivrons Salade verte	Pâté de foie Salami Danois Salade et pommes Salade verte	
Plat	Aiguillettes de poulet à la crème	Sauté de porc au cidre	Chili sin carne	Chipolatas , sauce moutarde	BOL DE RIZ
	Gratin aux deux choux	Risotto aux petits pois et jambon	Blanquette de veau	Brandade de poissons	
	Tourte aux champignons	Cheese burger	Beignets de poissons	Wrap végétarien	Sauce tomates
Garniture	Coquillettes Julienne de légumes à l'ail	Pommes sautées Purée de carottes	Riz aux oignons Haricots verts persillade	Farfalles Carottes glacées	
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses aromatisés	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Yaourt nature
Dessert	Fruits au sirop Île flottante Compote maison Corbeille de fruits	Clafoutis aux fruits Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau au yaourt Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crinkles au chocolat Glace Salade de fruits frais Corbeille de fruit	Pomme

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.

