



MENU

Lycée



Semaine du 05 au 09 janvier 2026



	Lundi 05 janvier	Mardi 06 janvier	Mercredi 07 janvier	Jeudi 08 janvier	Vendredi 09 janvier
Entrée	Betteraves vinaigrette Macédoine Mayonnaise Friand au fromage Salade verte	Velouté de légumes Carottes râpées Perles au maïs Salade verte	Œuf mayonnaise Salade aux noix et croûtons Haricots blancs à l'échalote Salade verte	Bouillon de légumes vermicelle Salade de crudités variées Mousson de canard Salade verte	Salade Marco Polo Radis Beurre Rosette cornichons Salade verte
Plat	Steak haché	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti	Bœuf mode	Lasagnes végétariennes
	Dahl de lentilles	Cœur de Merlu sauce aneth	Légumes sautés à la Thaï	Tortilla de pommes de terre	Poisson pané
	Assiette Kebab	Croque-Monsieur à la dinde	Pizza reine	Quiche Lorraine	Cheese Burger
Garniture	Frites Petits pois aux oignons et laitue	Beans à l'anglaise Haricots beurre ciboulette	Purée de pommes de terre Salsifis persillade	Macaronis Choux de Bruxelles	Riz Brocolis aux amandes
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Galette des rois Compote Maison Corbeille de fruits	Riz au lait au caramel Cakepote aux abricots Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Fontainebleau Compote pomme-poire et spéculos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Forêt noire Perles du japon, coulis de mangue Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Diamant géant Donuts 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 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Soupe de tomates Duo d'agrumes à la menthe Taboulé aux fruits secs Salade verte	Chou rouge à la hongroise Cake aux légumes du soleil Poireau vinaigrette Salade verte	Riz aux olives Tzaziki Terrine de poisson maison, mayonnaise à l'aneth Salade verte	Salade pommes croûtons Céleri rémoulade Légumes confit à l'italienne Salade verte	Salade de pâtes au thon Champignons à la crème Bouillon de légumes alphabet Salade verte
Plat	 Chipolatas aux herbes	 Bœuf à la provençale	 Rôti de veau forestière	 Poulet Yassa	 Tajine de poisson
	 Dos de colin au beurre blanc	 Parmentier de lentilles	 Poisson meunière	 Omelette pommes de terre oignons et poivrons	 Lasagnes de Bœuf
	 Demi baguette à l'indienne	Feuilleté lardons, pommes fruit et fourme d'Ambert	 Hot dog	 Focaccia mortadelle et roquette	 Quiche façon raclette aux dés de dinde
Garniture	Pommes sautées Panais rôtis	Riz Navets au miel	Polenta gratinée Printanière de légumes	Tortis Poêlée de légumes au thym	Semoule Carottes glacées
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille Compote maison Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Crème brûlée caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème vanille Crème spéculos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tiramisu Gâteau basque Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Panna cotta sauce chocolat Panna cotta exotique Salade de fruits frais 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 19 au 23 janvier 2026



	Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier	Mercredi 21 janvier	Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
Entrée	Salade Caraïbes Segments de pamplemousse Harcots verts mimosa Salade verte	Salade strasbourgeoise Feuilleté au fromage Salade d'endives au Comté Salade verte	Saucisson en brioche Coleslaw Rillettes de carottes au curry Salade verte	Bouillon de bœuf vermicelle Champignons à la grecque Betteraves à la feta Salade verte	Radis beurre Piémontaise Flan léger aux fromages Salade verte
Plat	« One pot rice » végétarien	Pâtes carbonara	Couscous au poulet	Sauté de porc au cidre	Pizza au bœuf
	Sauté de volaille au Raz el Hanout	Merlu à l'aioli	Butternut gratiné au riz préparé	Tartiflette aux deux patates	Koulibiac de colin
	Flammenkuche	Galette au jambon de dinde	Baguette raclette	Tarte fine au poire, bleu et oignons	Assiette Kebab
Garniture	Boulgour Brocolis à l'ail	Spaghetti Epinards	Semoule Légumes à la marocaine	Riz Blettes à la ciboulette	Crozets aux herbes Harcots verts persillade
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Compote pomme-framboise Crème caramel Compote maison Corbeille de fruits	Donuts Cookie Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Moelleux aux poires Semoule au lait Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Île flottante Cake banane chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte au citron vert des Keys Tarte aux pommes 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 26 au 30 janvier 2026



	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Concombres à la crème Salade de haricots verts et maïs Salade bretonne Salade verte	NOUVEL AN CHINOIS Velouté de légumes Nems Chou chinois en salade Salade verte	Tarte aux poireaux Œuf mayonnaise Céleri branche beurre Salade verte	Salade tricolore Pépinettes au thon Maïs et cœur de palmier aux agrumes Salade verte	Pâté de foie, cornichons Bouillon de légumes aux lettres Salade aux croûtons Salade verte
Plat	Steak haché 	Sauté de poulet aux pousses de bambou 	Omelette aux pommes de terre 	Porc au caramel 	Cœur de merlu, Sauce citron
	Légumes à l'asiatique 	Curry de colin 	Blanquette de veau 	Macaronis à l'arabiaatta 	Saucisse fumée
Garniture	Fajitas 	Quiche Lorraine 	Pan Bagnat 	Pizza aux fromages 	Croque dinde
Produit laitier	Pommes noisette Printanière de légumes	Riz Basmati Brocolis aux cacahuètes	Carottes au jus Pommes vapeur	Légumes sautés Farfalles	Lentilles Choux de Bruxelles béchamel
Dessert	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
	Crème praliné Oranais Compote maison Corbeille de fruits	Browcheese Roulé aux fruits exotiques Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Flan pâtissier Poire à la crème vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Verrine banoffe Cake vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crumble aux pommes Crinkles au chocolat 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 02 au 06 février 2026



	Lundi 02 février	Mardi 03 février	Mercredi 04 février	Jeudi 05 février	Vendredi 06 février
Entrée	Salade de lentilles aux herbes Endives à l'emmental Crème de carottes et cumin Salade verte	Salade pâtes aux lardons et oignons Crudités sauce fromage blanc Salade Mexicaine Salade verte	Salade Hawaïenne Duo de chou et pomme Granny Salade de lentilles à l'échalote Salade verte	Feuilleté au fromage Duo de radis, beurre Velouté de potimarron Salade verte	Salade Italienne Rillettes de poissons à l'aneth Cake poulet et Féta Salade verte
Plat	VF Chili con carne	Assiette Kebab	Poulet rôti	Chipolatas aux herbes	Brandade de poisson
	Chili sin carne	Merlu au beurre blanc	Chachouka	Pennes aux légumes sautés à l'ail, huile d'olive et origan	Escalope de porc à la moutarde
Garniture	Beignet de poissons, sauce tartare	Feuilleté aux champignons et dés de dinde	Demi baguette gauloise	Tacos	Bruschetta végétarienne
Produit laitier	Riz créole Julienne de légumes	Frites Poêlée de courges aux herbes de Provence	Pomme en robe des champs Printanière	Coquillettes Fondue de poireaux	Semoule Salsifis au beurre
Dessert	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
	Eclair café Eclair chocolat Compote maison Corbeille de fruits	Pomme au caramel Far Breton Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Mousse au fromage blanc et fruits rouges Compote pommes biscuit Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Cake Marbré Cake aux prunes Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre 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 (boeuf, 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 boeuf est issue de races à viande.





MENU

Lycée



Semaine du 09 au 13 février 2026



	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Taboulé Salade Lorraine Betteraves à la Féta Salade verte	Velouté Dubarry Boulgour aux agrumes et herbes Harengs pommes à l'huile Salade verte	Œuf mayonnaise Terrine de légumes Légumes croquants à l'Orientale Salade verte	Cake au chèvre Tzatziki Velouté de panais Salade verte	Poireaux ravigote Salade aux noix et chèvre Crudités Salade verte
Plat	Poisson pané	Bœuf Maffé	Merlu à la moutarde	Tajine de volaille aux fruits secs	Poitrine de porc confite
	Filet de poulet crème d'ail	Tortellini ricotta épinards	Veau aux olives	Tajine aux légumes	Dos de colin, sauce estragon
	Flammekueche	Feuilleté pommes de terre, lard et bleu	Burger crispy chicken	Tartine végétarienne	Pizza raclette
Garniture	Riz pilaf Carottes au jus	Macaronis Epinards	Pommes vapeur Chou rouge aux raisins	Semoule Haricots beurre	Pommes sautées Chou frisé braisé
Produit laitier	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups	Fromage à la coupe Laitage Lait p'tits loups
Dessert	Fontainebleau Paris-Brest Compote maison Corbeille de fruits	Cakepote aux abricots Cakepote pommes nappé de chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Brownie Crème vanille Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte amandine Tarte normande Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Buffets de desserts 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.

