








	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril / Lycée	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette Pastèque	Radis beurre	Melon Pommes de terre au cervelas	
Plat	Paupiette de veau aux champignons Dos de colin sauce ciboulette	Couscous boulette agneau/ merguez Couscous végétarien	Poulet rôti jus corsé au thym	Curry de bœuf façon « thaï » Curry de légumes de printemps	
Lycée	Pizza indienne volaille & curry	Quiche chèvre Courgette & menthe	Hot Dog	Foccacia jambon italien	<b>Férial</b>
Garniture	Pommes Rissolées Haricots verts persillade	Légumes couscous & pois chiche Semoule	Frites Petits pois	Pennes Courgettes à l'ail & basilic	
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	
Desert	Donuts Compote de pommes Corbeille de fruits	Panna cotta aux fruits rouges Abricots au sirop Corbeille de fruits	Glace Corbeille de fruits	Marbré chocolat vanille Salade de fruits Corbeille de fruits	























Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai / Lycée	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Becs d'oiseau au surimi & herbes Salade verte aux dés d'emmental & croûtons	Sucrine aux lardons & tomates Macédoine mayonnaise	Rosette & cornichons	Salade de riz au thon Terrine de saumon	
Plat	 Colombo de porc  Colombo de poisson	 Parmentier de canard confit  Gratin d'épinards & ricotta	 Aiguillettes panées de poulet maison	 Lasagnes de bœuf  Lasagnes végétariennes	
Lycée	Bruschetta bolognaise	Fajitas	Cheeseburger	Pizza aux quatre fromages	<b>Férié</b>
Garniture	Riz Brocolis à l'ail	Ecrasé de pommes de terre Carottes au thym	Courgettes rôties au paprika Pommes rissolées	Salade verte Haricots verts au basilic	
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	
Dessert	Ile flottante Glace Corbeille de fruits	Cake aux framboises Salade de fruits Corbeille de fruits	Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Crème au chocolat Crème à la vanille Corbeille de fruits	








Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai / Lycée	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Tomates mozzarella  Riz  au thon & olives	Concombre  crème au curry Céleri rémoulade 	Coleslaw 		
Plat	 Escalope de porc aux herbes de Provence  Epinards  à l'Andalouse	 Poulet Yassa   Brandade de poisson au curry	 Poisson pané		
Lycée	Tartine Gauloise 	Flammenkuche 	Kébab 	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>
Garniture	Coquillettes Haricots beurre 	Riz au thym  Julienne de légumes  au curcuma	Frites Chou-fleur gratiné 		
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt		
Dessert	Coupe Caraïbes  (fromage blanc ananas & coco) Glace Corbeille de fruits	Panna Cotta chocolat  Crème vanille Corbeille de fruits	Tiramisu  aux spéculoos Corbeille de fruits		








Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai / Lycée	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Perles aux dés de mimolette & tomates Salade façon tourangelle	Rillettes de maquereau moutardé Betteraves à la Féta	Asperges sauce fromage blanc	Salade de crudités arc-en-ciel Terrine de poisson	Melon Haricots verts mimosa
Plat	 Rougail saucisses  Colombo au colin	Poitrine de veau farcie au chorizo  Tomates aux œufs & thym	Tomates farcies	 Travers de porc caramélisés  Pâtes à la Carbonara	 Sauté de poulet Basquaise  Poisson du jour Sauce Tandoori
Lycée	Pizza 3 fromages	Bruschetta à la mortadelle	Tarte feuilletée champignons & poulet	Wrap thon & crudités	Quiche Lorraine
Garniture	Riz créole Julienne de légumes aux herbes	Semoule au curcuma Tomates provençales	Nouilles sautées nature Choux de Bruxelles & lardons	Pennes Haricots beurre	Frites Carottes rôties aux herbes
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Paris Brest Glace Corbeille de fruits	Panna Cotta fraises Salade pastèque & melon Corbeille de fruits	Riz au lait framboise Corbeille de fruits	Crème au Nutella Crème au Spéculoos Glace Corbeille de fruits	Coupe cheesecake abricot Compote de pommes Corbeille de fruits









Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai / Lycée	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Tomates, poivrons & fêta Pâté de campagne	 Œuf mayonnaise	Salade californienne (maïs, haricots verts concombres & tomates) Piémontaise	Pâtes au surimi Carottes râpées
Plat		 Sauté de porc au caramel  Blanquette de poisson aux légumes & épices douces	Poitrine de veau farcie aux pruneaux	 Emincé de bœuf à la mexicaine  Gratin de farfalles au cheddar	 Tajine de volaille aux olives  Blanc de merlu sauce curry
Lycée	<b>FERIE</b>	Tacos	Cordon bleu	Pizza aux trois fromages	Quiche Lorraine
Garniture		Riz Brocolis à l'ail & sauce soja	Ecrasé de pommes de terre Salsifis au persil	Farfalle au beurre Poêlée de légumes au persil	Semoule Petits pois, carottes & lardons
Produit laitier		Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert		Fromage blanc banane chocolat Glace Corbeille de fruits	Brownie Corbeille de fruits	Ile flottante Salade de fruits Corbeille de fruits	Cake marbré Compote de fruits de saison Corbeille de fruits


Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin / Lycée	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade aux dés de mimolette Terrine de légumes mayonnaise curry	Mortadelle & cornichons Perles aux petits légumes	Friand au fromage	Melon Rillettes de la mer	Mini-pennes aux olives & croûtons Tomates au pesto
Plat	 Couscous aux boulettes  Couscous de la mer	 Emincé de bœuf aux oignons  Poisson pané	 Rôti de porc au lait	 Sauté de poulet aux champignons  Poisson du jour au beurre blanc	Paupiette de veau à la moutarde  Brandade À l'huile d'olive & ail
Lycée	Fajitas	Brick au thon	Pizza Reine	Focaccia tomate mozzarella & blanc de dinde	Calamars à la romaine sauce tartare
Garniture	Semoule Légumes de couscous	Riz aux épices Petit pois sauce tomate	Pommes rissolées Epinards à la crème	Coquillettes au beurre Poêlée de légumes au thym	Ecrasé de pommes de terre Haricots verts au persil
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Beignet au chocolat Liégeois vanille Corbeille de fruits	Fromage blanc aux fraises Glace Corbeille de fruits	Crumble ananas rôti aux épices Corbeille de fruits	Gâteau vanille coulis fruits rouges Salade de fruits de saison Corbeille de fruits	Poire chocolat & amandes Compote pomme spéculoos Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin / Lycée	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Salade mexicaine Macédoine mayonnaise	Pastèque Cake lardons & olives	Céleri rémoulade	Radis & beurre Perles au maïs & thon	Salade cyclade (surimi, pâtes, concombre & tomate) Tomates mozzarella
Plat	 Saucisse de Toulouse  Gnocchis à la tomate gratinée	 Spaghetti bolognaise  Tortilla, fondue d'oignons & poivrons	 Steak haché Sauce au poivre	 Sauté de porc au curry  Poisson meunière	 Brochette de poulet Tandoori  Feuilleté de merlu aux fruits de mer
Lycée	Cordon bleu	Pizza au chorizo	Burger au bacon	Kébab	Hot Dog
Garniture	Riz pilaf Tomates provençales	Spaghetti Duo haricots verts & beurre	Frites Carottes glacées	Semoule aux épices Poêlée de courgettes au curcuma	Macaronis tomatés Julienne de légumes échalotes & ciboulette
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Donuts Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Panna Cotta caramel laitier Pêches au sirop Corbeille de fruits	Brownie avec crème anglaise Corbeille de fruits	Baba crème pâtissière Glace Corbeille de fruits	Flan vanille Salade melon & pastèque Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin / Lycée	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Riz  aux olives & tomates Betterave vinaigrette  pomme granny	Mini wrap aux crudités  mayonnaise au curcuma Champignons  crème de ciboulette	Rillettes & cornichons	Duo  melon & pastèque	Salade de pamplemousse  & crevettes Taboulé raisins & menthe 
Plat	 Saucisse de volaille  au jus  Poisson sauce citron 	 Echine de porc  à la moutarde  Dos de colin  sauce Dieppoise	 Poulet rôti 	 Bœuf mode   Carri de légumes 	Nuggets de poulet  Tagliatelles  aux fruits de mer
Lycée	Pizza  blanc de dinde & origan	Tartine Gauloise 	Flammenkuche 	Calamars à la romaine & citron	Kébab 
Garniture	Semoule Haricots verts  & beurre persillade	Riz créole  Courgettes rôties & thym 	Frites Petits pois	Pommes vapeur  Salsifis au persil 	Pommes de terre rissolées Sauce barbecue Gratin de chou-fleur 
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Ile flottante  crème anglaise Glace Corbeille de fruits	Clafoutis aux poires  Soupe de fruits jaunes  Corbeille de fruits	Fraises au sucre  Corbeille de fruits	Flan Antillais  Smoothie  aux fruits rouges Corbeille de fruits	Marbré chocolat vanille  Liégeois vanille Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin / Lycée	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tzatziki  concombre & carottes Mini-pennes à l'italienne 	Terrine de poisson  mayonnaise curry Salade  haricots rouges & maïs	Rosette & cornichons	Tomates  mozzarella pesto Perles  au surimi & tomates	Melon & pastèque  Salade façon César 
Plat	 Sauté de porc  au caramel  Merlu  à la crème d'aneth	 Cuisse de poulet rôti   Epinards à l'indienne 	 Fish and chips 	 Macaronis Carbonara   Colin  coulis de poivrons	 Emincé de bœuf  au poivre  Poisson du jour  coulis de tomates
Lycée	Fajitas au poulet	Pizza lardons jambon	Focaccia tomates, mozzarella, pesto	Quiche Lorraine	Calamars à la romaine, citron
Garniture	Riz pilaf  Gratin de brocolis 	Pommes de terre  grenaille rôtis au thym Petits pois & lardons 	Pommes de terre rôtis Courgettes à l'ail 	Macaronis au beurre Haricots verts persillade 	Frites Ratatouille 
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits rouges Glace Corbeille de fruits	Crème au Nutella  Crème au Spéculoos  Corbeille de fruits	Donuts Corbeille de fruits	Chou à la crème vanillée  Compote  de fruits de saison Corbeille de fruits	Ile flottante  amandes grillées Liégeois chocolat Corbeille de fruits

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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.