

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre/Lycée	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée					
Plat					
 Lycée					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre/Lycée	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée					
Plat					
 Lycée					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée					
Plat					
Lycee					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre /Lycée	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée					
Plat					
 Lycée					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre / Lycée	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée					
Plat					
Lycée					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre / Lycée	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée					
Plat					
Lycée					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre / Lycée	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée					
Plat					
 Lycée					
Garniture					
Produit laitier					
Dessert					

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.