

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre/Lycée	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	 Macédoine vinaigrette Duo pastèque & melon 	 Taboulé  Œuf mayonnaise	 Salade de pâtes  & surimi	 Salade composée  (chou blanc, emmental & dés jambon) Concombre vinaigrette 	Rosette & cornichon Trio de crudités 
Plat	 Nuggets de volaille  Filet de colin  sauce Dieppoise	 Bœuf à la provençale   Filet de poisson à la  bordelaise	 Filet de poisson  meunière au beurre blanc & échalotes	 Sauté de porc au curry   Gratin de gnocchis  à la tomate	 Coeur de merlu  sauce citron  Rougail saucisse 
Lycée	 Cordon bleu	 Quiche aux lardons 	 Cheese burger 	Pizza indienne 	Beignet de calamar, sauce tartare
Garniture	Haricots verts persillade  Coquillette	Brocolis  Pommes sautées 	Frites Carottes glacées 	 Lentilles  Petit pois aux lardons 	Riz Epinards à la crème 
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	Compote pomme vanille Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Glace Salade de fruits frais  Corbeille de fruits	Donuts au sucre Corbeille de fruits	Gâteau au chocolat  Fromage blanc au coulis de fruits Corbeille de fruits	Liégeois vanille Compote 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 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre/Lycée	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomates au basilic Salade de riz au thon	Crudités croquantes à l'Aïoli Gaspacho rouge	Haricots rouges & maïs	Salade façon niçoise Piémontaise	Salade strasbourgeoise Duo de haricots vinaigrette
Plat	Sauté de dinde basquaise Colombo de colin	Escalope de porc à la moutarde Poisson du jour sauce aneth	Sauté de veau marengo	Bœuf en daube Epinard à la Florentine & œuf parfait	Blanquette de volaille Blanquette de poisson
Lycee	Croque Monsieur	Feuilleté aux champignons	Fajitas au poulet	Tartine de Touraine (jambon chèvre)	Flammekueche
Garniture	Semoule Haricots beurre	Blé Courgettes poêlées	Purée Tomates rôties à la provençale	Spaghettis Choux de Bruxelles	Riz pilaf Julienne de légumes
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 aux pêches Glace Corbeille de fruits	Bananes au chocolat Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Trifle abricots & chantilly Beignet au chocolat Corbeille de fruits	Gâteau citron au coulis fruit rouge Compote de pomme 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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	 Rillettes de poisson Betteraves à la vinaigrette	Concombre ciboulette Macédoine mayonnaise	Carottes râpées	 Perles au thon Salade de chou rouge	Salade aux croûtons, mais & emmental Céleri aux pommes
Plat	 Couscous végétarien  Couscous aux boulettes	 Saucisses de volailles  Merlu au curcuma	 Filet de poisson citron frais	 Sauté de porc au caramel  Mac and cheese	 Poisson pané  Poulet au coco & paprika
Lycee	 Pizza Reine	 Tacos	 Burger crispy poulet	Assiette Kebab	 Tarte fine aux légumes du soleil
Garniture	Semoule Légumes à couscous	Riz créole Courgettes poêlées	Pommes rissolées Haricots verts	Macaronis & sauce tomates Carottes confites au thym	Frites Petits pois à la française
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	Mousse au chocolat Compote pomme banane Corbeille de fruits	Riz au lait caramel Glace Corbeille de fruits	Trifle aux fruits Corbeille de fruits	Far aux pruneaux Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Crème chocolat Baba pâtissière 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 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre /Lycée	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Betteraves vinaigrette Salade mexicaine	Tomate vinaigrette Salade & crevettes	Œuf mayonnaise	<u>GRECE</u> Salade de pâtes au maïs Salade grecque (tomates, concombre, fêta & olive noire)	Salami & cornichon Assortiment de crudités
Plat	Tortilla poivrons chorizo Sauté de volaille aux champignons	Rougail saucisse Lasagnes ricotta & épinards	Sauté de veau aux olives	Spanakopita Moussaka au bœuf	Colin à la Bretonne Spaghettis bolognaises
Lycée	Tartine gauloise	Cordon bleu	Hot dog new-yorkais	Gyros	Pizza aux fromages
Garniture	Epinards à l'ail Pommes rissolées	Riz Salsifis persillade	Farfalles Compotée de tomates & poivrons	Blé à la tomate	Spaghettis Brocolis 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	Oreillon de pêche Glace Corbeille de fruits	Flan chocolat coco Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Banoffee Corbeille de fruits	Ravani à la semoule Novly chocolat Corbeille de fruits	Donuts au sucre Compote maison 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 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre / Lycée	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade Obernoise (pommes cervelas, mayo pois chiches) Cœur de palmier & maïs	Pain de poisson Coleslaw aux épices	Salade de pâtes au surimi	Salade de blé tomate ciboulette Rillettes de sardines	Segment de pamplemousse Salade auvergnate
Plat	Saucisses de Toulouse Filet de poisson sauce aneth	Chili sin carne Chili con carne	Filet de poulet à la crème	Farfalles à la carbonara Colin	Filet de poisson aux moules Parmentier de canard
Lycée	Nuggets de poulet	Pizza reine	Burger au bacon	Quiche épinards & saumon	Sandwich aux boulettes
Garniture	Frites Epinards à l'échalote	Poêlée de légumes Rizaux oignons	Pommes grenaille au thym Brocolis	Farfalles Haricots verts à l'ail	Purée maison Carotte & champignon
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	Liégeois au chocolat Ile flottante au caramel Corbeille de fruits	Riz au lait aux spéculoos Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gratin aux poires Corbeille de fruits	Pommes au four Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Eclair au chocolat Fromage blanc au coulis de fruits rouges 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 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre / Lycée	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Salade de haricots verts Salade Marignan (betteraves, raisins secs, maïs, pommes)	Cake aux olives Tomate vinaigrette	 Salade de pommes de terre au cervelas	<u>Grand repas</u>	 Terrine de poisson Riz aux petits pois & mozzarella
Plat	 Merguez Gnocchis aux tomates & poivrons	 Tajine de volaille  Poissons du jour sauce tartare	 Bœuf bourguignon		Sauté de dinde au curry  Crumble aux lentilles & légumes
Lycée	Kebab	Burritos	 Brick au thon		 Tarte fine aux légumes & dés de jambon
Garniture	Semoule Duo de haricots aux oignons	Riz aux épices Choux de Bruxelles	Frites Poêlée de légumes d'automne		Pommes sautées Gratin aux deux choux (fleur et brocolis)
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt		Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crème anglaise aux fruits Œufs au lait Corbeille de fruits	Gâteau aux pommes Liégeois chocolat Corbeille de fruits	Rocher coco Corbeille de fruits		Gâteau sévillan Novly 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 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre / Lycée	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Carottes râpées au curry Macédoine	 Pates aux olives  Salade aux lardons	Salade de noix & emmental	Concombre vinaigrette Segments de pamplemousses	USA WESTERN Salade tex-mex Coleslaw
Plat	 Nuggets de volaille  Merlu aux fruits de mer	 Cuisse de poulet Basquaise  Gratin de potimarron & lentilles corail	 Sauté de bœuf aux olives	 Côte de porc sauce moutarde  Tagliatelles au saumon	 Poisson pané sauce curry Jambalaya
Lycée	Pizza au chorizo	 Quiche aux légumes	 Cheese burger	 Feuilleté au jambon et emmental	 Pillons de poulet façon ranch
Garniture	Macaroni Gratin de blettes	Riz pilaf Petits pois	Semoule Brocolis vapeur	Farfalles Duo de haricots persillade	Pommes rissolées Salsifis au curry
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 au miel Gaufre au chocolat Corbeille de fruits	Flan pâtissier Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Brownies noisette Corbeille de fruits	Crème citron crumble Fromage blanc au granola Corbeille de fruits	Beignet au chocolat Compote maison 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.