

Semaine du Lundi 4 Mars au Vendredi 8 Mars 2024

MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 4 Mars		Mardi 5 Mars		Mercredi 6 Mars		Jeudi 7 Mars		Vendredi 8 Mars	
Entrée au choix	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Crudités		Crudités		Crudités		Crudités		Crudités	
	Céleri remoulade		Pizza mozzarella		Salade coleslaw		Rigolo au fromage		Salade Russe	
Plat	Boulette de bœuf/agneau bio 		Pâtes bolognaises végétales		Paleron de bœuf sauce vigneronne 		Cordon bleu		Omelette reblochon	
	Poisson				Poisson		Poisson		Poisson	
Accompagnement	Riz		Farfale		Boulgour		Pomme de terre persillée		Semoule et légumes	
Laitage	Calin sur lit de fruit		Yaourt à boire		Croc' lait		Philadelphia		Mini buche	
Dessert	Pâtisserie		Compote		Fruit au sirop		Danette chocolat		Compote	

- Légende :
-  Issu de l'agriculture bio
 -  Plat assemblé sur place
 -  Indication géographique protégée
 -  Pêche durable
 -  Appellation d'origine contrôlée
 -  Appellation d'origine protégée
 -  Label rouge
 -  Bleu blanc cœur
 -  Plat fait maison
 -  Produits locaux
 -  Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable



Le Proviseur



MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 11 Mars		Mardi 12 Mars		Mercredi 13 Mars		Jeudi 14 Mars		Vendredi 15 Mars	
Entrée au choix	Salade verte		Batavia bio		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Crudités		Crudités bio		Crudités		Crudités		Crudités	
	Pizza cantal AOP		Betterave bio				Œuf mayonnaise		Charcuterie	
Plat	Cuisse de poulet confite		Emincé végétal kebab bio		Boulette de bœuf bio		Rôti de dinde sauce champignon		Sauté de dinde au champignon	
	Poisson				Poisson		Poêlée océane		Poêlée de truite	
Accompagnement	Riz		Frites bio		Haricot blanc à la tomate		Gratin de choux-fleur		Pâtes	
			Carotte rondelle bio							
Laitage	Emmental		Recette crémeuse au fruit		Philadelphia		Croc' lait bio		Ortolan	
Dessert	Compote		Sablé 7 céréales bio		Fruit au sirop		Danette vanille		Compote	
							Fruit frais			

Légende :  Issu de l'agriculture bio



Plat assemblé sur place



Indication géographique protégée



Pêche durable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Bleu blanc cœur



Plat fait maison



Produits locaux



Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable



Le Proviseur



Semaine du Lundi 18 Mars au Vendredi 22 Mars 2024

MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 18 Mars		Mardi 19 Mars		Mercredi 20 Mars		Jeudi 21 Mars		Vendredi 22 Mars	
Entrée au choix	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Crudités		Crudités		Crudités		Crudités		Crudités	
			Pizza fromage		Salade de pâtes au thon		Macédoine de légumes		Charcuterie	
Plat	Noix de joue de porc 		Boulette végétale à la tomate 		Sauté de bœuf 		Cordon bleu		Cuisse de poulet confite	
	Poisson				Poisson		Brandade de morue		Poisson	
Accompagnement	Pomme de terre persillée		Pâtes		Lentilles		Légumes		Riz	
							Purée de pomme de terre		Légumes	
Laitage	Yaourt à boire		Croc' lait bio 		Ortolan		Philadelphia		Calin sur lit de fruit	
Dessert	Gaufre chocolat		Danette vanille		Compote		Ile gourmande		Pot de purée de pomme	

- Légende :
-  Issu de l'agriculture bio
 -  Plat assemblé sur place
 -  Indication géographique protégée
 -  Pêche durable
 -  Appellation d'origine contrôlée
 -  Appellation d'origine protégée
 -  Label rouge
 -  Bleu blanc cœur
 -  Plat fait maison
 -  Produits locaux
 -  Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable



Le Provisoireur



Semaine du Lundi 25 Mars au Vendredi 29 Mars 2024

MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 25 Mars		Mardi 26 Mars		Mercredi 27 Mars		Jeudi 28 Mars		Vendredi 29 Mars	
Entrée au choix	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Crudités		Crudités		Crudités		Crudités		Crudités	
	Sardine à l'huile				Salade de pâtes au surimi				Salade de pomme de terre	
Plat	Sauté de dinde		Chili végétal		Sauté de bœuf		Rôti de poulet		Omelette au fromage	
	Poisson				Poisson		Poêlée de truite		Emincé de poulet provençal	
Accompagnement	Pâtes et légumes		Riz		Printanière de légumes		Gratin de pomme de terre et brocolis		Semoule	
			Haricots verts						Légumes	
Laitage	Emmental bio		Philadelphia		Brin d'affinois		Yaourt à boire		Kiri malin	
Dessert	Compote		Fruit frais		Fruit frais		Flamby		Compote	
			Mamie nova						Fruit frais	

Légende : Issu de l'agriculture bio

Plat assemblé sur place

Indication géographique protégée

Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

Label rouge

Bleu blanc cœur

Plat fait maison

Produits locaux

Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable

Le Proviseur

