Du lundi 23 au mercredi 25 Mai 2022

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI
FRIAND AU FROMAGE AVEC SA SALADE ---------- FILET DE POISSON MEUNIERE COTE DE PORC BIO ---------- PENNES BIO AUX CHAMPIGNONS JARDINIERE DE LEGUMES ---------- FROMAGE BLANC FRUITE ---------- POMME LOCALE	CRUDITES VARIES BIO SALADE FRAICHEUR BIO ---------- CARBONADE FLAMANDE BIO SOJA BASQUAISE VEGGY ---------- FRITES FRAICHES CAROTTES SAUTEES FRAICHE ---------- YAOURT DE DORDOGNE BIO ---------- CERISES	SALADE COMPOSEE ENTREE DU JOUR ---------- PAELLA MAISON GARNIE ---------- CANTAL ---------- GLACE SUNDAE

Fait maison

Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

Produit de la nouvelle aquitaine

Produit végétarien

Tous les Mardi midi nous proposons un menu à base de produits locaux ou BIO

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

Du lundi 23 au mercredi 25 Mai 2022

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI
SALADE CROQUANTE	OEUFS MAYONNAISE BIO
----------	----------
ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE	FILET DE COLIN ANDALOUS
----------	----------
FLAN DE LEGUMES AUX EPICES	COEUR DE BLE BIO PETIT LEGUMES
----------	----------
EMMENTAL	YAOURT AROMATISE
----------	----------
SEMOULE AU LAIT MAISON BIO	FRAISES CHANTILLY

Fait maison

Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

Produit de la nouvelle aquitaine

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Menu du lundi 23 Mai 2022 au vendredi 27 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi
	PETIT DEJEUNER	**PETIT DEJEUNER**
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**
FRIAND AU FROMAGE AVEC SA SALADE(11,5,7) --- FILET DE POISSON MEUNIERE(10,12,5,7) COTE DE PORC BIO --- PENNES BIO AUX CHAMPIGNONS(2,5) JARDINIERE DE LEGUMES(7) --- FROMAGE BLANC FRUITE(7) --- POMME LOCALE	CRUDITES VARIES BIO SALADE FRAICHEUR BIO --- CARBONADE FLAMANDE BIO(10,14,7) SOJA BASQUAISE VEGGY(13) --- FRITES FRAICHES CAROTTES SAUTEES FRAICHE --- YAOURT DE DORDOGNE BIO(7) --- CERISES	SALADE COMPOSEE(7) ENTREE DU JOUR --- PAELLA MAISON GARNIE(12,14,2,3,7,9) --- CANTAL(7) --- GLACE SUNDAE(4,7)
DINER	**DINER**	**DINER**
SALADE CROQUANTE --- ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE --- FLAN DE LEGUMES AUX EPICES(11,7) --- EMMENTAL(7) --- SEMOULE AU LAIT MAISON BIO(5,7)	OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11,14) --- FILET DE COLIN ANDALOUS(12,14) --- COEUR DE BLE BIO PETIT LEGUMES(2) --- YAOURT AROMATISE(7) --- FRAISES CHANTILLY(7)	**Bon Week-end**

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

B. BALLARIN

PROVISEUR

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. La vinaigrette en libre service contient de la moutarde

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

codification	allergènes	codification	allergènes
1	ARACHIDES	8	LUPIN
2	CELERI	9	MOLLUSQUES
3	CRUSTACES	10	MOUTARDE
4	FRUITS A COQUE	11	OEUF
5	GLUTEN	12	POISSON
6	GRAINE DE SESAME	13	SOJA
7	LAIT	14	SULFITE

LE PETIT DEJEUNER

MARDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre.

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre, laitage

jambon , fromage

JEUDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre, laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre, laitage

Pancakes

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises