


















Du lundi 04 Novembre au vendredi 08 Novembre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 CAROTTES RAPEES BETTERAVE MAIS -----  FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE   FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY ----- EMMENTAL BIO  ----- COMPOTE DE FRUITS	 CONCOMBRE ALPIN BIO CRUDITES VARIEES ----- COLIN A L ESPAGNOLE SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE  ----- SEMOULE PARFUMEE BIO  CHOU ROMANESCO ----- YAOURT PYRENEEN ----- POMME LOCALE 	SALADE JURASSIENNE  OEUFS MAYONNAISE BIO  ----- FILET DE HOKI EN SAUCE ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE  ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- CARRE FRAIS ----- FLAN NAPPE CAMEL	 CRUDITES GOURMANDES DUO CAROTTE CELERI ----- PAVE FROMAGE CUISE DE POULET GRILLEE ----- FRITES ENDIVES BRAISEES ----- FROMAGE BIO  ----- LIEGEOIS FRUITE	CREPE GARNIE SALADE VERTE ENTREE DU JOUR ----- ROUGAIL SAUCISSES FUME  ROUGAIL DE LA MER  -----  RIZ CREOLE BIO PETITS LEGUMES ----- PETITS SUISE AUX FRUITS ----- CLEMENTINE



Fait maison



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

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.



Produit de la nouvelle aquitaine



Produit végétarien

Du lundi 04 Novembre au vendredi 08 Novembre 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO ----- EMINCE DE BOEUF BIO AUX EPICES ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES ----- YAOURT NATURE SUCRE ----- BANANE</p>	<p>SALADE PEPINETTES BIO POTAGE DU JOUR ----- FILET DE POULET A LA CREME ----- CAROTTES PERSILLEES ----- CANTAL ----- SALADE DE FRUITS</p>	<p>FEUILLETE AU COMTE ----- BEIGNETS DE POISSON ----- EPINARDS A LA CREME ----- YAOURT PYRENEEN ----- CLEMENTINE BIO</p>	<p>POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES ----- PIPERADE ----- GOUDA BIO ----- CREME DESSERT</p>



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.

Menu du lundi 04 Novembre 2024 au vendredi 08 Novembre 2024



LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
CAROTTES RAPEES BETTERAVE MAIS ----- FARFALLES BIO A LA BOLOGNAISE(14,5,7) FARFALLES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ----- EMMENTAL BIO(7) ----- COMPOTE DE FRUITS	CONCOMBRE ALPIN BIO(7) CRUDITES VARIEES ----- COLIN A L ESPAGNOLE(12,14,3,7) SAUTE DE PORC BIO A L INDIENNE(2,4,5,7) ----- SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) CHOU ROMANESCO ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- POMME LOCALE	SALADE JURASSIENNE(2,7) OEUFS MAYONNAISE BIO(10,11) ----- FILET DE HOKI EN SAUCE(12,14,7) ESCALOPE DE VEAU BIO GRILLEE ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- CARRE FRAIS(11,7) ----- FLAN NAPPE CAMEL(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) DUO CAROTTE CELERI(2) ----- PAVE FROMAGE(11,5,7) CUISSE DE POULET GRILLEE ----- FRITES ENDIVES BRAISEES(7) ----- FROMAGE BIO(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	CREPE GARNIE SALADE VERTE(11,5,7) ENTREE DU JOUR ----- ROUGAIL SAUCISSES FUME ROUGAIL DE LA MER(12) ----- RIZ CREOLE BIO PETITS LEGUMES(2) ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ----- CLEMENTINE
DINER	DINER	DINER	DINER	
POTAGE DU JOUR SALADE MEXICO(12) ----- EMINCE DE BOEUF BIO AUX EPICES ----- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- BANANE	SALADE PEPINETTES BIO(5) POTAGE DU JOUR ----- FILET DE POULET A LA CREME(14,2,5,7) ----- CAROTTES PERSILLEES(7) ----- CANTAL(7) ----- SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU COMTE(11,5,7) ----- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- CLEMENTINE BIO	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ----- PIPERADE ----- GOUDA BIO(7) ----- CREME DESSERT(7)	

() : allergènes **Y. LEMAGNENT**

GESTIONNAIRE

Bon Week-end

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