


















Du lundi 02 Décembre au vendredi 06 Décembre 2024



Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE CAROTTES RAPEES</b></p> <p>-----</p> <p><b>BROCHETTE DE POISSON GIGOLETTE DE LAPIN</b></p> <p>-----</p> <p><b>TORTIS BIO</b>  <b>DUO DE CHOUX</b></p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT AUX FRUITS</b></p> <p>-----</p> <p><b>POMME LOCALE</b>  <b>ORANGE</b></p>	<p><b>CRUDITES GOURMANDES BETTERAVES CASIMIR</b> </p> <p>-----</p> <p><b>PAVE FROMAGE</b>  <b>EMINCES DE BOEUF STROGANOFF</b> </p> <p>-----</p> <p><b>FRITES BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE</b></p> <p>-----</p> <p><b>YAOURT PYRENEEN</b></p> <p>-----</p> <p><b>CLEMENTINE</b></p>	<p><b>CRUDITES GOURMANDES VELOUTE DE POTIRON</b> </p> <p>-----</p> <p><b>TARTIFLETTE MAISON</b> </p> <p><b>MERLU AU CITRON</b></p> <p>-----</p> <p><b>SALADE VERTE PUREE DE BROCOLIS</b></p> <p>-----</p> <p><b>GOUDA</b></p> <p>-----</p> <p><b>LIEGEOIS DIVERS PARFUMS</b></p>	<p><b>CRUDITES VARIEES SALADE D'ENDIVES FROMAGERE</b></p> <p>-----</p> <p><b>BOULETTES THAI BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</b>  <b>BIO</b>  </p> <p>-----</p> <p><b>NAVETS GLACES PILAF DE RIZ</b> </p> <p>-----</p> <p><b>FROMAGE AIL ET FINES HERBES</b></p> <p>-----</p> <p><b>PANIER D HIVER</b></p>	<p><b>SALADE MARCO POLO</b> </p> <p><b>CRUDITES GOURMANDES</b></p> <p>-----</p> <p><b>COLIN A LA BORDELAISE CHIPOLATAS</b></p> <p>-----</p> <p><b>LENTILLES AU JUS MAISON</b> </p> <p><b>POEELE DE LEGUMES</b>  <b>BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>EMMENTAL</b>  <b>BIO</b> </p> <p>-----</p> <p><b>BEIGNET CHOCOLAT</b></p>



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 02 Décembre au vendredi 06 Décembre 2024



Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<p>POTAGE DU JOUR SALADE JERSEY</p> <p>-----</p> <p>FILET DE POULET</p> <p>-----</p> <p>EPINARDS A LA CREME</p> <p>-----</p> <p>ST PAULIN</p> <p>-----</p> <p>LIEGEOIS FRUITE</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>RILLETES SARDINES</p> <p>-----</p> <p>COLIN AL TOMATO</p> <p>-----</p> <p>BLE BIO ESPAGNOL</p> <p>-----</p> <p>YAOURT NATURE SUCRE</p> <p>-----</p> <p>ANANAS FRAIS</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>SALADE DE CHOU ROUGE</p> <p>-----</p> <p>BAVETTE DE VEAU AUX HERBES</p> <p>-----</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES</p> <p>-----</p> <p>ST NECTAIRE</p> <p>-----</p> <p>GATEAU DE SEMOULE MAISON</p>	<p>POTAGE DU JOUR</p> <p>SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES</p> <p>-----</p> <p>STEAK HACHE</p> <p>-----</p> <p>POMMES SAUTEES ONDULEES</p> <p>-----</p> <p>FROMAGE BLANC D AUTOMNE</p> <p>-----</p> <p>POIRE LOCALE</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 02 Décembre 2024 au vendredi 06 Décembre 2024



LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Vendredi

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>	<b>PETIT DEJEUNER</b>
	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)	PETIT DEJEUNER (4,5,7)
<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>	<b>DEJEUNER</b>
CROISSILLON AU FROMAGE ET SA SALADE(11,5,7) CAROTTES RAPEES ----- BROCHETTE DE POISSON(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN ----- TORTIS BIO(5) DUO DE CHOUX ----- YAOURT AUX FRUITS(7) ----- POMME LOCALE ORANGE	CRUDITES GOURMANDES(7) BETTERAVES CASIMIR ----- PAVE FROMAGE(11,5,7) EMINCES DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) ----- FRITES BRUNOISE DE LEGUMES PROVENCALE ----- YAOURT PYRENEEN(7) ----- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) VELOUTE DE POTIRON(2,7) ----- TARTIFLETTE MAISON(14,7) MERLU AU CITRON(12,7) ----- SALADE VERTE PUREE DE BROCOLIS ----- GOUDA(7) ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	CRUDITES VARIEES SALADE D'ENDIVES FROMAGERE(10,11,4,7) ----- BOULETTES THAI(13,5) BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE BIO(5,7) ----- NAVETS GLACES(7) PILAF DE RIZ BIO ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) ----- PANIER D HIVER	SALADE MARCO POLO(11,5) CRUDITES GOURMANDES(7) ----- COLIN A LA BORDELAISE(11,12,13,14,6,7) CHIPOLATAS ----- LENTILLES AU JUS MAISON BIO(14) POEELE DE LEGUMES BIO ----- EMMENTAL BIO(7) ----- BEIGNET CHOCOLAT(11,4,5,7)
<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	<b>DINER</b>	
POTAGE DU JOUR SALADE JERSEY(10,11,7) ----- FILET DE POULET ----- EPINARDS A LA CREME(5,7) ----- ST PAULIN(7) ----- LIEGEOIS FRUITE(7)	POTAGE DU JOUR RILLETES SARDINES(12) ----- COLIN AL TOMATO(12) ----- BLE BIO ESPAGNOL(5) ----- YAOURT NATURE SUCRE(7) ----- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ----- BAVETTE DE VEAU AUX HERBES ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES ----- ST NECTAIRE(7) ----- GATEAU DE SEMOULE MAISON(11,7)	POTAGE DU JOUR SALADE DE CONCOMBRES ET NOISETTES(4,7) ----- STEAK HACHE ----- POMMES SAUTEES ONDULEES ----- FROMAGE BLANC D AUTOMNE(7) ----- POIRE LOCALE	

( ) : 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