Du lundi 02 Juin au vendredi 06 Juin 2025

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITES CROQUANTES --- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE BIO SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE VEGIE --- ST NECTAIRE --- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES GOURMANDES --- SAUTE DE PORC AU CARAMEL BIO PAVE FROMAGE --- BOULGOUR BIO AUX EPICES CHOU ROMANESCO --- FROMAGE BLANC VANILLE BIO --- PANIER DU SOLEIL	SALADE FERMIERE CRUDITES ESTIVALES --- COTELETTES D' AGNEAU POISSON DU JOUR --- POMMES SAUTEES ONDULEES TOMATES A LA PROVENCALE --- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS --- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	TOMATES MOZZARELLA CRUDITES VARIEES --- YASSA DE POULET BIO AXOA FACON VEGGY --- PILAF DE RIZ BIO CAROTTES SAUTEES --- EDAM BIO --- FRAISES LOCALES	ENTREE DU JOUR FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE --- BOUDIN AUX OIGNONS BEIGNETS DE POISSON --- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE JARDINIERE DE LEGUMES --- YAOURT NATURE SUCRE --- NECTARINE

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 02 Juin au vendredi 06 Juin 2025

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
CONCOMBRE TARTARE ---------- TOMATE FARCIE ---------- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES ---------- FROMAGE BLANC FRUITE ---------- NECTARINE	SALADE NEPTUNE ---------- PILONS DE POULET GRILLES ---------- COURGETTES SAUTEES MAISON ---------- COMTE ---------- FRAISES LOCALES	PIZZA SALADE ---------- POISSON MEUNIERE ---------- POELEE DE BOULGOUR ET LEGUMES ---------- YAOURT AROMATISE BIO ---------- CERISES	MELON PASTEQUE ---------- PLAT DU JOUR ---------- LEGUMES DU JOUR ---------- TOMME DE SAVOIE ---------- PATISSERIE DU JOUR

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 02 Juin 2025 au vendredi 06 Juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	**PETIT DEJEUNER**	**PETIT DEJEUNER**	**PETIT DEJEUNER**
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**
CRUDITES CROQUANTES ---------- SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7) SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE VEGIE(13,14,5,7) ---------- ST NECTAIRE(7) ---------- COMPOTE FRAICHE	CRUDITES GOURMANDES(7) ---------- SAUTE DE PORC AU CARAMEL BIO(13,5) PAVE FROMAGE(11,5,7) ---------- BOULGOUR BIO AUX EPICES(5) CHOU ROMANESCO ---------- FROMAGE BLANC VANILLE BIO(7) ---------- PANIER DU SOLEIL	SALADE FERMIERE CRUDITES ESTIVALES ---------- COTELETTES D' AGNEAU POISSON DU JOUR ---------- POMMES SAUTEES ONDULEES TOMATES A LA PROVENCALE(11,13,6) ---------- FROMAGE TARTARE DIVERS SAVEURS(4,7) ---------- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS(13,7)	TOMATES MOZZARELLA(7) CRUDITES VARIEES ---------- YASSA DE POULET BIO(10,14) AXOA FACON VEGGY(13) ---------- PILAF DE RIZ BIO CAROTTES SAUTEES(7) ---------- EDAM BIO(7) ---------- FRAISES LOCALES	ENTREE DU JOUR FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) ---------- BOUDIN AUX OIGNONS BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ---------- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE(14,7) JARDINIERE DE LEGUMES(7) ---------- YAOURT NATURE SUCRE(7) ---------- NECTARINE
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	
CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) ---------- TOMATE FARCIE(5) ---------- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) ---------- FROMAGE BLANC FRUITE(7) ---------- NECTARINE	SALADE NEPTUNE ---------- PILONS DE POULET GRILLES ---------- COURGETTES SAUTEES MAISON ---------- COMTE(7) ---------- FRAISES LOCALES	PIZZA SALADE(7) ---------- POISSON MEUNIERE ---------- POELEE DE BOULGOUR ET LEGUMES(5,7) ---------- YAOURT AROMATISE BIO(7) ---------- CERISES	MELON PASTEQUE ---------- PLAT DU JOUR ---------- LEGUMES DU JOUR ---------- TOMME DE SAVOIE(7) ---------- PATISSERIE DU JOUR	**Bon Week-end**

() : allergénes

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

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