

Du lundi 23 Novembre au vendredi 27 Novembre 2026

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITES VARIEES COLESLAW ---------- STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT PAVE FROMAGE ---------- COQUILLETTES BIO HARICOTS BEURRE PERSILLE ---------- YAOURT NATURE SUCRE ---------- BANANE	CRUDITES GOURMANDES SALADE DE RIZ BIO ---------- OMELETTE AU FROMAGE BIO POISSON MEUNIERE ---------- RATATOUILLE BIO ---------- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO ---------- COMPOTE PYRENEENNE	MUSEAU LYONNAISE VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE CRUDITES VARIEES ---------- ROTI DE DINDE PAVE TOMATE MOZZARELLA ---------- POELEE DE LEGUMES BIO ---------- ST MORET ---------- TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT	CRUDITES GOURMANDES SALADE SALPICAO ---------- EMINCE DE PORC BIO A L HAWAIENNE CALAMARS A LA CATALANE ---------- BROCOLIS SAUTES COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES ---------- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ---------- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES CHOU SURIMI MAYONNAISE ---------- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE CHILI SIN CARNE AUX GRAINS ---------- PILAF DE RIZ BIO LEGUMES DU JOUR ---------- GRUYERE ---------- MOUSSE AU CHOCOLAT

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 Novembre au vendredi 27 Novembre 2026

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR MACEDOINE AU THON ---------- CORDON BLEU GRATIN DAUPHINOIS ---------- EDAM ---------- ILE FLOTTANTE	POTAGE DU JOUR BETTERAVES CASIMIR ---------- COTE DE PORC BIO CURRY DE LENTILLES BIO ---------- YAOURT SUR LIT DE FRUITS ---------- KIWI	CHEVRE CHAUD SALADE ---------- FILET DE MERLU BEURRE BLANC ---------- SPAGHETTIS BIO ---------- MIMOLETTE ---------- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE ARLEQUIN ---------- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR ---------- PUREE DE CAROTTES ---------- TOMME NOIRE DES PYRENEES ---------- FLAN PATISSIER

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 Novembre 2026 au vendredi 27 Novembre 2026

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 VARIEES(5) COLESLAW(10,11,14) --- STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT(14,7) PAVE FROMAGE(11,5,7) --- COQUILLETTES BIO(5,7) HARICOTS BEURRE PERSILLE --- YAOURT NATURE SUCRE(7) --- BANANE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE DE RIZ BIO(11) --- OMELETTE AU FROMAGE BIO(11,7) POISSON MEUNIERE(12,5) --- RATATOUILLE BIO --- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) --- COMPOTE PYRENEENNE	MUSEAU LYONNAISE(10,14) VELOUTE DE BUTTERNUT INDIENNE CRUDITES VARIEES(5) --- ROTI DE DINDE PAVE TOMATE MOZZARELLA(5,7) --- POELEE DE LEGUMES BIO --- ST MORET(7) --- TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT(11,5,7)	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE SALPICAO(10,11,14,2) --- EMINCE DE PORC BIO A L HAWAIENNE CALAMARS A LA CATALANE(14,9) --- BROCOLIS SAUTES(7) COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) --- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) --- CLEMENTINE	CRUDITES VARIEES(5) CHOU SURIMI MAYONNAISE(10,11,14) --- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE(2,5,7) CHILI SIN CARNE AUX GRAINS --- PILAF DE RIZ BIO LEGUMES DU JOUR --- GRUYERE(7) --- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE AU THON(10,11,12,14) --- CORDON BLEU(11,5,7) GRATIN DAUPHINOIS(7) --- EDAM(7) --- ILE FLOTTANTE(11,7)	POTAGE DU JOUR BETTERAVES CASIMIR(10,14) --- COTE DE PORC BIO CURRY DE LENTILLES BIO(10) --- YAOURT SUR LIT DE FRUITS(7) --- KIWI	CHEVRE CHAUD SALADE(4,5,7) --- FILET DE MERLU BEURRE BLANC(12,14,7) --- SPAGHETTIS BIO(5,7) --- MIMOLETTE(7) --- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE ARLEQUIN(10,14) --- PAUPIETTE SAUCE ALIENOR(14,5,7) --- PUREE DE CAROTTES(14,7) --- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) --- FLAN PATISSIER(11,5,7)	**Bon Week-end**

() : allergènes

N. OUARED

GESTIONNAIRE

F. BIZOT

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, laitage, purée de fruit.

MERCREDI

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

jambon , fromage

JEUDI

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

Pate à tartiner

VENDREDI

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

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