

Du lundi 30 Novembre au vendredi 04 Décembre 2026

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE CAROTTES RAPEES ---------- BROCHETTE DE POISSON GIGOLETTE DE LAPIN A L ITALIENNE ---------- SPAGHETTIS BIO CHOU FLEUR PERSILLE ---------- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO ---------- BANANE	CRUDITES GOURMANDES SALADE D'ENDIVES FROMAGERE ---------- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF KEFTA BARBECUE VEGGY ---------- FRITES BROCOLIS ---------- YAOURT PYRENEEN BIO ---------- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES VELOUTE DE POTIRON ---------- TARTIFLETTE MAISON MERLU AU CITRON ---------- SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR ---------- GOUDA BIO ---------- FLAN NAPPE CARAMEL	CRUDITES VARIEES CHOU A L'INDIENNE ---------- CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES PAVE SEITAN VEGETARIEN ---------- DUO DE HARICOTS PERSILLE ---------- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ---------- PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES SALADE MARCO POLO ---------- CHIPOLATAS COLIN A LA BORDELAISE ---------- LENTILLES AU JUS MAISON BIO PUREE DE CAROTTES ---------- EMMENTAL BIO ---------- GATEAU BASQUE LOCAL

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 30 Novembre au vendredi 04 Décembre 2026

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR SALADE JERSEY ---------- FILET DE POULET ---------- EPINARDS A LA CREME ---------- CANTAL ---------- LIEGEOIS FRUITE	POTAGE DU JOUR RILLETTES ---------- COLIN CON TOMATE ---------- BLE BIO AUX POIVRONS ---------- YAOURT NATURE SUCRE ---------- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE ---------- MERGUEZ ---------- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS ---------- ST NECTAIRE ---------- RIZ AU LAIT MAISON	POTAGE DU JOUR SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES ---------- BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE ---------- POMMES SAUTEES ONDULEES ---------- FROMAGE BLANC D AUTOMNE ---------- BANANE

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 30 Novembre 2026 au vendredi 04 Décembre 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**
FEUILLETE AU COMTE SALADE VERTE(11,5,7) CAROTTES RAPEES --- BROCHETTE DE POISSON(12,5) GIGOLETTE DE LAPIN A L ITALIENNE(10,14,7) --- SPAGHETTIS BIO(5,7) CHOU FLEUR PERSILLE(7) --- YAOURT BRASSE AUX FRUITS BIO(7) --- BANANE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE D'ENDIVES FROMAGERE(10,11,14,4,7) --- EMINCE DE BOEUF STROGANOFF(10,14,7) KEFTA BARBECUE VEGGY(5) --- FRITES BROCOLIS(7) --- YAOURT PYRENEEN BIO(7) --- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) VELOUTE DE POTIRON(2,7) --- TARTIFLETTE MAISON(14,7) MERLU AU CITRON(12,7) --- SALADE VERTE LEGUMES DU JOUR --- GOUDA BIO(7) --- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES VARIEES(5) CHOU A L'INDIENNE(10,11,14) --- CUISSE DE POULET GRILLEE AUX EPICES PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) --- DUO DE HARICOTS PERSILLE(7) --- FROMAGE AIL ET FINES HERBES(7) --- PANIER D HIVER	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE MARCO POLO(11,5) --- CHIPOLATAS COLIN A LA BORDELAISE(12,14,5,7) --- LENTILLES AU JUS MAISON BIO(14) PUREE DE CAROTTES(14,7) --- EMMENTAL BIO(7) --- GATEAU BASQUE LOCAL(11,5,7)
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	
POTAGE DU JOUR SALADE JERSEY(10,11,14) --- FILET DE POULET --- EPINARDS A LA CREME(5,7) --- CANTAL(7) --- LIEGEOIS FRUITE(7)	POTAGE DU JOUR RILLETTES(10,14) --- COLIN CON TOMATE(12) --- BLE BIO AUX POIVRONS(5) --- YAOURT NATURE SUCRE(7) --- ANANAS FRAIS	POTAGE DU JOUR SALADE DE CHOU ROUGE(10,14) --- MERGUEZ --- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS --- ST NECTAIRE(7) --- RIZ AU LAIT MAISON(5,7)	POTAGE DU JOUR SALADE DE CONCOMBRE ET NOISETTES(4) --- BOULETTE DE BOEUF BIO SAUCE TOMATE(5) --- POMMES SAUTEES ONDULEES --- FROMAGE BLANC D AUTOMNE --- BANANE	**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