

Du lundi 07 Décembre au vendredi 11 Décembre 2026

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CRUDITES VARIEES PAMPLEMOUSSE --- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY --- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO --- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES SALADE KASIM --- PILONS DE POULET GRILLES BOULETTES THAI --- PETITS POIS CAROTTES --- CAMEMBERT --- COMPOTE DE FRUITS	VELOUTE CHOU FLEUR SALADE DE SURIMI CRUDITES VARIEES --- FILET DE COLIN AUX CEREALES ROTI DE PORC BIO --- GRATIN DAUPHINOIS LEGUMES DU JOUR --- YAOURT NATURE SUCRE --- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES SALADE VEGETALE --- MIJOTE DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE POISSON GRATINE AU CHEDDAR --- CHOU FLEUR GRATINE COURGETTES SAUTEES --- CARRE FRAIS --- RIZ AU LAIT	CRUDITES VARIEES SALADE ARDECHOISE --- CORDON BLEU DE VOLAILLE PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO --- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE SALSIFIS CREMEUX A L AIL --- FROMAGE BIO --- CREME DESSERT PYRENEENNE

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 07 Décembre au vendredi 11 Décembre 2026

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR ENSALADILLA ---------- FILET DE CABILLAUD ---------- BROCOLIS GRATINE BIO ---------- SAINT PAULIN BIO ---------- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR CHOU A L AMERICAINE ---------- PASTA TOMATE MOZZA ---------- TOMME DE SAVOIE ---------- BARRE GLACEE	BETTERAVE MIMOSA BIO POTAGE DU JOUR ---------- BEIGNETS DE POISSON ---------- PIPERADE ---------- EDAM BIO ---------- TARTE NORMANDE	PIZZA KEBAB MAISON ---------- BROCHETTE DE DINDE ---------- LEGUMES DU JOUR ---------- YAOURT AROMATISE BIO ---------- CLEMENTINE

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 07 Décembre 2026 au vendredi 11 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**
CRUDITES VARIEES(5) PAMPLEMOUSSE ---------- PENNES A LA BOLOGNAISE BIO(14,5,7) PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGY(13,14,5,7) ---------- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO(7) ---------- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE KASIM(5,7) ---------- PILONS DE POULET GRILLES BOULETTES THAI(13,5) ---------- PETITS POIS CAROTTES ---------- CAMEMBERT(7) ---------- COMPOTE DE FRUITS	VELOUTE CHOU FLEUR(14,7) SALADE DE SURIMI CRUDITES VARIEES(5) ---------- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ROTI DE PORC BIO ---------- GRATIN DAUPHINOIS(7) LEGUMES DU JOUR ---------- YAOURT NATURE SUCRE(7) ---------- POMME LOCALE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE VEGETALE(13) ---------- MIJOTE DE BOEUF A LA BOURGUIGNONNE(14,2) POISSON GRATINE AU CHEDDAR(12,5,7) ---------- CHOU FLEUR GRATINE(5,7) COURGETTES SAUTEES ---------- CARRE FRAIS(7) ---------- RIZ AU LAIT(7)	CRUDITES VARIEES(5) SALADE ARDECHOISE ---------- CORDON BLEU DE VOLAILLE(11,5,7) PAVE DE SEITAN AUX LEGUMES BIO(5) ---------- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE(7) SALSIFIS CREMEUX A L AIL(7) ---------- FROMAGE BIO(7) ---------- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	
POTAGE DU JOUR ENSALADILLA(10,11,12,14) ---------- FILET DE CABILLAUD(12) ---------- BROCOLIS GRATINE BIO(5,7) ---------- SAINT PAULIN BIO(7) ---------- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR CHOU A L AMERICAINE(10,11,14,7) ---------- PASTA TOMATE MOZZA(10,11,5,7) ---------- TOMME DE SAVOIE(7) ---------- BARRE GLACEE(1,13,5,7)	BETTERAVE MIMOSA BIO(11) POTAGE DU JOUR ---------- BEIGNETS DE POISSON(12,3,5) ---------- PIPERADE ---------- EDAM BIO(7) ---------- TARTE NORMANDE(11,5,7)	PIZZA KEBAB MAISON(5,7) ---------- BROCHETTE DE DINDE ---------- LEGUMES DU JOUR ---------- YAOURT AROMATISE BIO(7) ---------- CLEMENTINE	**Bon Week-end**

N. OUARED

GESTIONNAIRE

() : allergènes

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