

Du lundi 04 Janvier au vendredi 08 Janvier 2027

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE CAROTTES ET THON BETTERAVES CASIMIR SALADE VERTE --- STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT MERLU AU CITRON --- BROCOLIS FRITES --- GRUYERE --- CLEMENTINE POMME LOCALE	SALADE DE RIZ BIO A L ORIENTALE CRUDITES VARIEES --- CARRE DE PORC GRILLE PAVE SEITAN VEGETARIEN --- HARICOTS VERTS --- YAOURT NATURE SUCRE --- BANANE	RILLETTES VELOUTE CRECY CRUDITES VARIEES --- PILON DE POULET CARAMELISE OMELETTE AU FROMAGE --- RATATOUILLE GOURMANDE --- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO --- FLAN NAPPE CARAMEL	CRUDITES GOURMANDES CONCOMBRE TARTARE --- POISSON MEUNIERE CUISSE DE CANETTE AU CIDRE --- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE ENDIVES GRATINEES --- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO --- POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES SALADE DE CHOU ROUGE --- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE CALAMARS A LA CATALANE --- PILAF DE RIZ BIO CAROTTES ET NAVET GLACES --- CAMEMBERT --- PANIER D HIVER

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 04 Janvier au vendredi 08 Janvier 2027

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR MACEDOINE GOURMANDE ---------- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE ---------- TORTIS PROVENCALES BIO ---------- MIMOLETTE ---------- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE ---------- MERGUEZ ---------- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE PARFUMEE BIO ---------- EDAM BIO ---------- GALETTE PARISIENNE	PIZZA SALADE ---------- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE ---------- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES ---------- COMTE ---------- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE MARCO POLO ---------- SAUCISSE DE TOULOUSE CURRY DE LENTILLES BIO ---------- BRIE DE MEAUX ---------- MOUSSE AU CHOCOLAT

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 04 Janvier 2027 au vendredi 08 Janvier 2027

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**
SALADE DE CAROTTES ET THON(10,11,12,14) BETTERAVES CASIMIR(10,14) SALADE VERTE --- STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT(14,7) MERLU AU CITRON(12,7) --- BROCOLIS(7) FRITES --- GRUYERE(7) --- CLEMENTINE POMME LOCALE	SALADE DE RIZ BIO A L ORIENTALE CRUDITES VARIEES(5) --- CARRE DE PORC GRILLE PAVE SEITAN VEGETARIEN(5,7) --- HARICOTS VERTS(7) --- YAOURT NATURE SUCRE(7) --- BANANE	RILLETTES(10,14) VELOUTE CRECY(14,7) CRUDITES VARIEES(5) --- PILON DE POULET CARAMELISE(13) OMELETTE AU FROMAGE(11,7) --- RATATOUILLE GOURMANDE --- FROMAGE FRAIS 1/2 SEL BIO(7) --- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	CRUDITES GOURMANDES(7) CONCOMBRE TARTARE(10,11,14) --- POISSON MEUNIERE(12,5) CUISSE DE CANETTE AU CIDRE(14) --- PUREE DE POMMES DE TERRE GOURMANDE(7) ENDIVES GRATINEES(5,7) --- FROMAGE FRAIS AUX FRUITS BIO(7) --- POMME LOCALE	CRUDITES VARIEES(5) SALADE DE CHOU ROUGE(10,14) --- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE(2,5,7) CALAMARS A LA CATALANE(14,9) --- PILAF DE RIZ BIO CAROTTES ET NAVET GLACES(7) --- CAMEMBERT(7) --- PANIER D HIVER
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	
POTAGE DU JOUR MACEDOINE GOURMANDE(10,11,14) --- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(5,7) --- TORTIS PROVENCALES BIO(5) --- MIMOLETTE(7) --- CREME DESSERT DIVERS PARFUMS(7)	POTAGE DU JOUR SALADE VEGETALE(13) --- MERGUEZ --- TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SEMOULE PARFUMEE BIO(2,5) --- EDAM BIO(7) --- GALETTE PARISIENNE(11,4,5,7)	PIZZA SALADE(5,7) --- FILET DE COLIN A L'ARMORICAINE(12,14,3,7) --- COEUR DE BLE BIO PETITS LEGUMES(5) --- COMTE(7) --- SALADE DE FRUITS	POTAGE DU JOUR SALADE MARCO POLO(11,5) --- SAUCISSE DE TOULOUSE CURRY DE LENTILLES BIO(10) --- BRIE DE MEAUX(7) --- MOUSSE AU CHOCOLAT(13,7)	**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