












MENU restauration : Lycée VAN GOGH

Nos menus sont susceptibles d'être changés et aussi de contenir les allergènes suivants : Blé, crustacés, œufs, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 3 Juin		Mardi 4 Juin		Mercredi 5 Juin		Jeudi 6 Juin		Vendredi 7 Juin	
Entrée au choix	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Crudités		Crudités		Crudités		Crudités		Crudités	
	Friand fromage		Tomate / Oignon				Œuf mayonnaise			
Plat	Paupiette de dinde		Hot dog bio à composer soi-même		Tajine d'agneau bio		Rôti de porc bio		Boulette de bœuf bio	
	Poisson		saucisse végétale bio et pain hot dog bio		Poisson		Poisson		Poisson	
Accompagnement	Pâtes		Frites		Semoule		Riz		Pâtes	
	Légumes						Légumes		Légumes	
Laitage	Tomme		Yaourt		Camembert		Tomme à la coupe bio		Croc'lait	
					Yaourt				Yaourt	
Dessert	Yaourt bio		Glace		Fruit au sirop		Gâteau au chocolat		Muffin	
			Fruit							

- Légende :
-  Issu de l'agriculture bio
 -  Plat assemblé sur place
 -  Indication géographique protégée
 -  Pêche durable
 -  Appellation d'origine contrôlée
 -  Appellation d'origine protégée
 -  Label rouge
 -  Bleu blanc cœur
 -  Plat fait maison
 -  Produits locaux
 -  Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable



Le Proviseur

