

SEMAINE DU LUNDI 2 JUIN AU VENDREDI 6 JUIN 2025

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 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Entrée au choix	Taboulé 	Macédoine 	Pizza chèvre olive 	Salade de riz 	Feuilleté fromage 
	Salade verte brie pané 	Betterave 	Salade de piperade 	Accras de morue 	Macédoine 
	Œuf mayonnaise 		Œuf mayonnaise 	Œuf mayonnaise 	Œuf mayonnaise 
Plat	Bolognaise de bœuf 	Tomate farcie 	Burger végétal 	Saucisse de volaille 	Raviolis bœuf 
	Bolognaise végétale 	Falafels 	Kebab de dinde 	Colin aux fruits de mer 	Carbonara saumon 
				Raviolis fromage 	
Accompagnement	Coquillettes 	Riz 	Frites 	Purée 	Penne rigate 
	Brocolis 	Courgettes 	Banane plantain 	Haricots verts 	Petits pois 
Laitage	Croc'lait 	Yaourt brassé 	Saint môret 	Crème dessert 	Croc'lait 
		Bournette 			
Dessert	Compote 	Riz au lait 	Compote 	Fruit au sirop 	Compote 
	Pomme 	Pomme 	Grany 	Barre céréale chocolat 	Petit beurre 

- Légende :
-  Issu de l'agriculture bio
  -  France Agrimer
  -  Indication géographique protégée
  -  Pêche durable
  -  Oeufs pondus en France
  -  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

  
LYCÉE VAN GOGH  
L'Agent Comptable

  
LYCÉE VAN GOGH  
Proviseur  
Nicolas BOUGEARD