

SEMAINE DU LUNDI 28 AVRIL AU VENDREDI 2 MAI 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 28 AVRIL	Mardi 29 AVRIL	Mercredi 30 AVRIL	Jeudi 1er MAI	Vendredi 2 MAI
Entrée au choix	Taboulé 	Melon	Macédoine bio 	Férieré	Concombre à la crème bio 
	Nems aux légumes	Tomate vinaigrette bio 	Salade verte bio 		Friand au fromage
		Croque fromage	Chou rouge bio 		
Plat	Tortellini bœuf 	Cordon bleu	Bolognaise bœuf bio 		Sauté de bœuf 
	Cappelletti 5 fromages 	Poisson pané 	Bolognaise végétal bio 		Dos de colin sauce hollandaise 
		Tarte tomate chèvre basilic			Pané blé épinards 
Accompagnement	Printanière de légumes 	Riz 	Torti bio / petits pois 		Frites 
		Ratatouille			Choux fleur 
Laitage	Vache qui rit	Croc'lait	Bournette bio 		Croc'lait
	Yaourt sucré	Yaourt sucré 	Yaourt brassé bio 		Yaourt nature sucré 
Dessert	Gâteaux petit beurre	Crème dessert	Compote pomme vanille 	Grany	
	Pomme bio 	Poire bio 	Pomme bio 	Banane bio 	

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

SEMAINE DU LUNDI 5 MAI AU VENDREDI 9 MAI 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 5 MAI	Mardi 6 MAI	Mercredi 7 MAI	Jeudi 8 MAI	Vendredi 9 MAI
Entrée au choix	Concombre vinaigrette bio 	Cake aux olives 	Piémontaise 	Férieré	Pizza au fromage 
	Crudités de saison	Tomate vinaigrette bio 	Salade verte composée bio 		Carotte vinaigrette bio 
	Pomelos				
Plat	Spicy poulet	Hachis parmentier 	Sauté de porc au caramel 		Wings de poulet
	Nuggets de blé	Brandade de morue 	Dos de colin 		Dos de colin 
		Hachis végétal	Haricots rouges à la créole 		Pané fromager
Accompagnement	Macaroni 	Purée	Riz		Torti 
	Brocolis	Ratatouille	Haricots beurre		Choux fleur
Laitage	Kiri	Tomme	Croc'lait		Camembert
	Yaourt nature sucré bio 	Yaourt aromatisé bio 	Yaourt nature sucré bio 	Yaourt aromatisé bio 	
Dessert	Gâteaux petit beurre	Entremet maison 	Méli melo de pâtisserie	Crème dessert	
	Poire bio 	Banane bio / Grany 	Pomme bio 	Poire bio 	

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

SEMAINE DU LUNDI 12 MAI AU VENDREDI 16 MAI 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 12 MAI	Mardi 13 MAI	Mercredi 14 MAI	Jeudi 15 MAI	Vendredi 16 MAI
Entrée au choix	Cake aux olives 	Roulé au fromage	Salade verte composée bio 	Céleri bio 	Friand au fromage
	Taboulé 	Tomate vinaigrette bio 	Salade concombre/tomate bio 	Concombre bio 	Carotte vinaigrette bio 
				Salade verte bio 	
Plat	Cuisse de poulet 	Chili con carne 	Côte de porc 	Boulette de bœuf bio 	Kebab de dinde 
	Dos de colin 	Chili végétal 	Dos de colin 	Poêlée de saumon à l'indienne 	Kebab végétal 
	Bâtonnet végétal		Omelette 	Lentille curry 	
Accompagnement	Purée de pomme de terre 	Semoule 	Pomme de terre vapeur	Riz bio 	Frites
	Duo de courgettes	Carotte rondelle	Printanière de légumes	Epinards	Haricots verts
Laitage	Tartare	Saint Moret	Camembert	Yaourt fermier	Mimolette
	Yaourt nature sucré 	Yaourt aromatisé 	Yaourt nature sucré 	Camembert bio 	Yaourt nature sucré 
Dessert	Grany	Crème dessert	Gateaux petit beurre	Compote pomme biscuit 	Méli melo de pâtisserie
	Pomme bio 	Banane bio 	Poire bio 	Kiwi bio 	Banane bio 

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



SEMAINE DU LUNDI 19 MAI AU VENDREDI 23 MAI 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

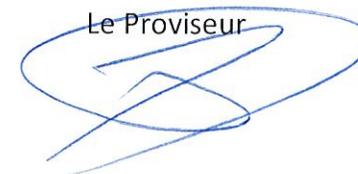
	Lundi 19 MAI		Mardi 20 MAI		Mercredi 21 MAI		Jeudi 22 MAI		Vendredi 23 MAI	
Entrée au choix	Friand au fromage		Coleslaw		Feuilleté chèvre miel		Concombre bio		Chou rouge bio	
	Taboulé		Tomate vinaigrette bio		Salade verte composée bio		Chou blanc bio		Radis	
							Pomelos		Croque fromage	
Plat	Encornet farcie au porc		Cuisse de poulet		Sauté de bœuf		Escalope de dinde		Omelette	
	Dos de colin		Filet de colin		Dos de colin		Filet de colin		Poêlée océane	
	Pané fromager		Tarte aux poireaux		Falafel		Tarte 3 fromages			
Accompagnement	Coquillettes		Pomme de terre vapeur		Riz		Pâtes		Semoule	
	Courgettes		Carotte rondelle		Epinards		Macédoine de légumes		Ratatouille	
Laitage	yaourt nature sucré		yaourt aromatisé		yaourt nature sucré		yaourt aromatisé		Yaourt nature sucré	
	Camembert		Brie		Tomme		Tartare		Edam	
Dessert	Gâteaux secs		Compote biscuit				Crème dessert		Gâteaux secs	
	Pomme bio		Poire bio		Pomme bio		Poire bio		Banane bio	

- 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



SEMAINE DU LUNDI 26 MAI AU VENDREDI 30 MAI 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 26 MAI		Mardi 27 MAI		Mercredi 28 MAI		Jeudi 29 MAI		Vendredi 30 MAI	
Entrée au choix	Pizza fromage		Chekchouka		Tomate vinaigrette bio		Féried	Féried		
	Concombre à la crème		Betterave bio		Salade verte composée bio					
			Carotte bio		Melon					
Plat	Burger de bœuf		Haut de cuisse de poulet bio		Boulette de bœuf bio					
	Burger végétal		Tajine de poisson		Dos de colin					
			Pois chiche bio à l'oriental		Pané blé / épinard					
Accompagnement	Frites		Couscous / légumes bio		Pâtes					
	Haricots verts				Brocolis					
Laitage	Kiri bio		Camembert bio		Mimolette					
	Yaourt nature sucré bio		Yaourt brassé bio		Yaourt aromatisé bio					
Dessert	Grany		Poire bio		Mousse chocolat					
	Pomme bio				Pomme bio					

Légende :

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

L'Agent Comptable



Le Proviseur

