


























SEMAINE DU LUNDI 4 MAI AU VENDREDI 8 MAI 2026

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 04 MAI	Mardi 05 MAI	Mercredi 06 MAI	Jeudi 07 MAI	Vendredi 08 MAI
Entrée au choix	Macédoine 	Salade de lentilles 	Betterave à l'ail 	Pizza fromage 	<b>FÉRIÉ</b>
	Salade de chou-fleur bollywood 	Salade de pâtes 	Champignon à la grecque 	Taboulé 	
	Betterave vinaigrette 	Cœur d'artichaut en salade 	Asperge vinaigrette 	Macédoine au thon 	
Plat	Boulette d'agneau 	Lasagne saumon 	Bœuf bourguignon 	Escalope viennoise 	
	Beignets de calamar 	Raviolis aux légumes	Filet de truite 	Pané au fromage	
	Boulette tomate basilic veggie		Crique au cantal		
Accompagnement	Penne	Ratatouille 	Crozets 	Torti 	
	Brocolis 		Poêlée de légumes	Haricots verts	
Laitage	Six de savoie	Vache qui rit 	Rondelé 	Six de savoie 	
	Yaourt fermier nature sucré	Yaourt à la grecque stracciatella	Fromage frais	Yaourt sucré aromatisé	
Dessert	Yaourt chocolat poire ou crème de marron	Gaufres moelleuses	Compote de pomme	Yaourt gourmand	
	Arlequin de fruits	Fruits exotiques au sirop	Arlequin de fruits	Litchi au sirop	



Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles



Fabriqué en France

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



Régions ultrapériphériques



Elaboré sur place



Produits locaux



Haute valeur environnementale

L'Agent comptable




















Le Proviseur



**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 11 MAI	Mardi 12 MAI	Mercredi 13 MAI	Jeudi 14 MAI	Vendredi 15 MAI
Entrée au choix	Crêpes emmental	Roulé au fromage	Pizza au fromage	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
	Taboulé 	Salade d'haricots blancs à l'italienne 	Salade de pâtes aux herbes 		
	Cake aux olives 	Betterave vinaigrette 	Cake aux légumes 		
Plat	Boulette de viande 	Aiguillettes de poulet pané 			
	Boulette de poisson 	Beignets de calamar 	Dos de colin 		
	Crique au cantal	Nuggets de blé	Bolognaise végétarienne 		
Accompagnement	Boulgour 	Frites	Fusilloni 		
	Courgettes	Haricots beurre	Ratatouille 		
Laitage	Yaourt nature	Yaourt nature sucré	Yaourt nature		
	Maasdam	Camembert	Kiri 		
Dessert	Arlequin de fruits 	Donut's sucré	Crème dessert chocolat		
	Compote	Compote	Compote		



Subventionné dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



Fabriqué en France

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



Régions ultrapériphériques



Elaboré sur place



Produits locaux



Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable



Le Proviseur

