

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 Novembre	Mardi 12 Novembre	Mercredi 13 Novembre	Jeudi 14 Novembre	Vendredi 15 Novembre	
Entrée au choix	Férié	Soupe de légumes 	Divers crudités	Divers crudités	Divers crudités	
		Friand fromage	Soupe de légumes 	Soupe de légumes 	Soupe de légumes 	
		Divers crudités			Croque fromage	
Plat		Cordon bleu	Sauté de bœuf		Escalope de dinde	Ailes de poulet
		Poisson pané	Poisson		Poisson 	Calamar à la romaine
			Végé ball provençal 		Végétal bio 	
Accompagnement		Crozet	Semoule		Gratin de choux fleur	Riz
						Lentilles bio 
Laitage		Samos	Yaourt nature sucré		Rondelé	Camembert
Dessert	Gateaux moelleux au chocolat	Fruit		Flamby	Gâteaux	

Légende :



Issu de l'agriculture bio

#VALUE

France Agrimer



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