

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 18 Novembre	Mardi 19 Novembre	Mercredi 20 Novembre	Jeudi 21 Novembre	Vendredi 22 Novembre
Entrée au choix	Divers crudités	Divers crudités	Divers crudités	Divers crudités	Divers crudités
	Soupe de potimarron 	Soupe de légumes 	Soupe de légumes 	Soupe de légumes 	Soupe de légumes 
		Roulé au fromage		Pizza fromage	
Plat	Petit brun de veau à l'emmental	Paupiette de veau	Patatoes burger	Sauté de porc	Bolognaise
	Risotto aux légumes bio 	Aligot	Feuilleté saumon	Dos de colin	Raviolis ricotta épinard
			Knack végétal bio 	Végé émincé bio	
Accompagnement	Risotto bio 	Purée de pommes de terre	Frites	Boullgour	Pâtes
					Légumes
Laitage	Yaourt nature bio 	Leerdammer	Boursin	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Dessert	Gâteaux	Fruit	Compote	Riz au lait vanille	Eclair
	Fruit				

Légende :



Issu de l'agriculture bio

#####

France Agrimer



Indication géographique protégée



Pêche durable



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Label rouge



Bleu blanc cœur



Plât fait maison



Produits locaux



Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable

Le Proviseur