

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 25 Novembre	Mardi 26 Novembre	Mercredi 27 Novembre	Jeudi 28 Novembre	Vendredi 29 Novembre
Entrée au choix	Soupe de légumes	Soupe de saison	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
	Friand au fromage	Betterave / Endive	Divers crudités	Divers crudités	Divers crudités
	Divers crudités			Roulé fromage	
Plat	Sauté de bœuf	Quiche lorraine porc	Paupiette de dinde	Cuisse de poulet basquaise	Côte de porc
	Poisson	Quiche aux 3 fromages	Poisson	Gratin végétal bio	Chunk végé bio
		Quiche aux poireaux	Mini carré de seitan emmental bio		
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Salade verte	Pâtes	Gratin dauphinois	Riz
		Poêlée printanière			
Laitage	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Babybel	Yaourt aromatisé	Camembert
Dessert	Semoule au lait	Fruit	Donuts	Fruit	Muffin

- Légende :
- Issu de l'agriculture bio
 - France Agrimer
 - Indication géographique protégée
 - Pêche durable
 - Appellation d'origine contrôlée
 - #VALUE
 - Appellation d'origine protégée
 - Label rouge
 - Bleu blanc cœur
 - Plat fait maison
 - Produits locaux
 - Haute valeur environnementale
 -
- L'Agent Comptable Le Provisueur