

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 2 Décembre		Mardi 3 Décembre		Mercredi 4 Décembre		Jeudi 5 Décembre		Vendredi 6 Décembre	
Entrée au choix	Soupe de légumes		Soupe de légumes		Soupe de légumes		Soupe de légumes		Soupe de légumes	
	Divers crudités		Divers crudités		Divers crudités		Divers crudités		Divers crudités	
	Feuilleté Dubarry						Friand au fromage			
Plat	Escalope milanaise		Cuisse de poulet		Sauté de bœuf		Blanquette de dinde		Sauté de porc	
	Poisson		Poisson		Poisson		Poisson		Poisson	
	Plat végétal		Plat végétal		Plat végétal		Plat végétal		Plat végétal	
Accompagnement	Pâtes		Frites		Ecrasé de pomme de terre		Semoule et légumes		Riz	
Laitage	Samos		Yaourt aromatisé		Kiri		Camembert		Yaourt nature sucré	
Dessert	La frangine		Fruit		Riz au lait		Fruit		Maxi crouki	

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

Plat fait maison

Produits locaux

Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable

Le Proviseur