

SEMAINE DU LUNDI 1ER SEPTEMBRE AU VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025

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, montarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 1 septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Entrée au choix			Concombre vinaigrette	Pizza aux fromages	Carotte au miel
			Œuf dur mayonnaise	Salade d'endive aux noix	Melon jaune
			Rôti de porc	Tomate farcie	Omelette épinard & ricotta
			Dos de colin	Colombo de poisson	Piccatas de poulet
			Tajine de légumes	Dahl de lentilles corail	Crique au cantal
Plat			Pomme de terre vapeur	Riz pilaf	Frites
			Carottes persillées	Courgettes persillées	Haricots beurre persillés
			Yaourt brassé bio	Yaourt à boire bio	Faiselle bio
			Buche du pilat	Maroilles AOP	Saint Albray
			Banane	Cookie aux pépites de chocolat	Compote de pomme
Laitage			Mousse au chocolat bio	Pomme bicolore	Poire conférence
Accompagnement					
Dessert					

Légende :



Issu de l'agriculture bio



Appellation d'origine contrôlée



Plat fait maison

France Agrimer

Appellation d'origine protégée

Produits locaux



Indication géographique protégée



Label rouge



Haute valeur environnementale



Pêche durable



Bleu blanc cœur



Oeufs pondus en France

L'Agent Comptable

Le Proviseur

SEMAINE DU LUNDI 8 SEPTEMBRE AU VENDREDI 12 SEPTEMBRE 2025

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, sésame, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 8 septembre	Mardi 9 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée au choix	Feuilleté au fromage	Salade niçoise	Croque fromage	Cœur d'artichaud vinaigrette	Salade piémontaise
	Tomate au basilic	Salade verte composée	Concombre à la crème	Gaspacho à la feta	Carotte à l'orange et cumin
Plat	Spicy poulet	Omelette à la provençale	Chili con carne	Cuisse de poulet rôti	Boeuf sauté aux olives
	Beignets de calamar	Dos de colin sauce citron	Chili sin carne	Poêlée méditerranéenne	Poêlée de truite
	Pâtes bolognaises aux lentilles	Tajine de légumes bio	Quiche aux légumes	Roulé fromage	Aubergines farcies
Accompagnement	Torsades	Semoule bio	Riz créole	Purée	Penne
	Epinards à la crème	Légumes bio	Haricots verts persillés	Ratatouille	Petits pois et carottes
Laitage	Yaourt brassé à la grecque	Faisselle bio	Yaourt brassé bio	Perte de lait	Yaourt à boire bio
	Fromage des chaumes	Camembert HVE	Galet de la Loire	Saint Herbleu	Buche du pilat
Dessert	Compote de pomme	Crème caramel/praliné	Salade de fruits bio	Barre glacée Mars	Fruit au sirop
	Poire conférence	Pomme rouge bio	Pomme bicolore	Orange	Kiwi

Légende :

- Issu de l'agriculture bio
- France Agrimer
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine protégée
- Produits locaux
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Haute valeur environnementale
- Pêche durable
- Bleu blanc cœur
- Oeufs pondus en France
- L'Agent Comptable
- Le Proviseur

SEMAINE DU LUNDI 15 SEPTEMBRE AU VENDREDI 19 SEPTEMBRE 2025

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 15 MAI	Mardi 16 MAI	Mercredi 17 MAI	Jeudi 18 MAI	Vendredi 19 MAI
Entrée au choix	Tomate mozzarella	Feuilleté au chèvre	Salade du Périgord	Poireaux vinaigrette	Roulé fromage
	Betterave à l'échalote	Concombre rapé	Salade verte noix et bleu	Melon jaune	Carotte rondelle à l'ail
Plat	Jambon de porc grillé	Wings de poulet	Omelette épinard & ricotta	Boeuf façon Marengo	Boulette de bœuf bio
	Dos de colin beurre blanc	Dos de colin aux petits légumes	Dos de colin sauce armoricaine	Poêlée THAI	Poêlée océane
	Tarte fine champignon, fromage et persil	Papillottes de légumes	Curry de pois chiches bio	Croque fromage maison	Lentilles vertes
Accompagnement	Purée	Farfales	Semoule bio	Frites	Torsades
	Printanière de légumes	Courgettes persillées	Macédoine de légumes bio	Haricots verts persillés	Choux de Bruxelles
Laitage	Yaourt brassé bio	Yaourt à boire bio	Faisselle bio	Yaourt brassé bio	Activia bifidus
	Croc'lait bio	Maroilles AOP	La belle tomme de Cadi	Rondelé bio	Camembert HVE
	Crème vanille/chocolat	Fruit au sirop	Salade de fruits bio	Brownie maison	Crème dessert bio
Dessert	Pomme bicolore	Poire conférence	Orange bio	Banane	Pomme bicolore

Légende :

- Issu de l'agriculture bio
- France Agrimer
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine protégée
- Label rouge
- Indication géographique protégée
- Pêche durable
- Bleu blanc cœur
- Produits locaux
- Haute valeur environnementale
- L'Agent Comptable
- Le Proviseur
- Oeufs pondus en France

SEMAINE DU LUNDI 22 SEPTEMBRE AU VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2025

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, montarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Entrée au choix	Nems aux légumes	Salade verte au saumon	Feuilleté au chèvre	Duo céleri/carotte	Avocat vinaigrette
	Salade grecque	Salade riz à la niçoise	Concombre Arlequin	Taboulé	Achard de légumes
Plat	Omelette à la provençale	Colombo de bœuf	Pilons de poulet à l'indienne	Côte de porc charcutière	Piccatas de poulet
	Dos de colin sauce provençale	Dos de colin au paprika	Nuggets de poisson	Anneaux d'encornet	Calamars à la basquaise
	Dahl de lentilles et patates douces	Bolognaise de lentilles bio	Poivrons farcis lentilles et légumes	Crique au cantal	Patates douces rôties
	Riz bio	Farfales	Semoule	Pomme de terre boulangère	Coquillettes
Accompagnement	Ratatouille	Brocolis	Légumes couscous	Poêlée de légumes	Poêlée méridionale
	Yaourt brassé bio	Yaourt à boire bio	Yaourt brassé bio	Fromage frais nature	Fromage frais aux fruits
Laitage	Cabrette bio	Galet de la Loire	Saint Albroy	Maroilles AOP	Rondelé bio
	Fruit au sirop	Crème vanille/chocolat	Salade de fruits bio	Muffin	Compote
Dessert	Pomme bicolore	Pastèque bio	Kiwi	Banane	Pomme bicolore

Légende :

- Issu de l'agriculture bio
- France Agrimer
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine protégée
- Produits locaux
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Haute valeur environnementale
- Pêche durable
- Bleu blanc cœur
- Oeufs pondus en France
- L'Agent Comptable
- Le Proviseur

SEMAINE DU LUNDI 29 SEPTEMBRE AU VENDREDI 3 OCTOBRE 2025

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, montarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1er Octobre	Jeudi 2	Vendredi 3
Entrée au choix	Samoussa aux légumes	Salade composée	Accras de morue	Salade fraîcheur	Euf dur mayonnaise
	Concombre fromage blanc & ciboulette	Betterave et maïs	Salade pastèque/feta	Chechouka de poivron	Tomate vinaigrette
Plat	Haut de cuisse bio	Bœuf sauté au blanc	Sauté de porc	Boulette de bœuf bio	Omelette épinard & ricotta
	Dos de colin aux abricots	Dos de colin sauce Normande	Dos de colin sauce au citron	Dos de colin	Quiche au saumon fumé
	Korma de choux fleurs et pois chiches	Dahl de lentilles corail	Tian de légumes	Galette petits légumes & emmental	Quiche aux légumes
Accompagnement	Boullgur bio	Torsades	Riz pilaf	Macaronis	Frites
	Ratatouille bio	Epinard à la béchamel	Haricots plats au thym	Haricots beurre persillés	Duo de courgettes
Laitage	Faissette bio	Yaourt brassé bio	Yaourt à boire bio	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé à la grecque
	Rondelé bio	Camembert HVE	La belle tomme de Cadi	Saint Albray	Fromage des chaumes
Dessert	Compote	Crème caramel/praliné	Fruit au sirop	Timbale de glace	Salade de fruits bio
	Pomme rouge bio	Poire conférence	Orange bio	Banane	Pomme bicolore

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



Plat fait maison



Produits locaux



Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable

Le Proviseur

SEMAINE DU LUNDI 13 OCTOBRE AU VENDREDI 17 OCTOBRE 2025

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 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée au choix	Tarte tomate chèvre basilic	Pastèque	Champignons à la crème	Betterave à la gauloise	Salade piémontaise
	Bar à crudités	Bar à crudités	Bar à crudités	Bar à crudités	Bar à crudités
Plat	Sauté de porc	Brochette de dinde	Omelette épinard & ricotta	Halloween	Boeuf au coco épicé
	Dos de colin sauce provençale	Dos de colin sauce crème et fromage	Dos de colin	Pavé de saumon en croûte de pavot	Dos de colin sauce au curry
	Endives sautées	Curry de légumes	Bourguignon végétarien	Quiche au butternut	Couscous de légumes végétal
Accompagnement	Purée	Coquillettes	Riz aux petits légumes	Frites	Torsades
	Purée de carottes	Fondue de poireaux	Epinards à la crème	Haricots beurre persillés	Ratatouille
Laitage	Fromage frais nature	Camembert HVE	La belle tomme de Cadi	Maroilles AOP	Croc'lait bio
	Rondelé bio	Yaourt brassé bio	Yaourt à boire bio	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé bio
Dessert	Fruit au sirop	Crème caramel/praliné	Salade de fruits bio	Pâtisserie d'Halloween	Compote
	Pomme bicolore	Poire conférence	Kiwi	Banane	Pomme bicolore

Légende :

- Issu de l'agriculture bio
- France Agrimer
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine protégée
- Plat fait maison
- Produits locaux
- Indication géographique protégée
- Label rouge
- Pêche durable
- Bleu blanc cœur
- Haute valeur environnementale
- L'Agent Comptable
- Le Proviseur
- Oeufs pondus en France