

SEMAINE DU LUNDI 2 JUIN AU VENDREDI 6 JUIN 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 2 juin	Mardi 3 juin	Mercredi 4 juin	Jeudi 5 juin	Vendredi 6 juin
Entrée au choix	Taboulé	Macédoine	Pizza chèvre olive	Salade de riz	Feuilleté fromage
	Salade verte brie pané	Betterave	Salade de piperade	Accras de morue	Macédoine
	Œuf mayonnaise		Œuf mayonnaise	Œuf mayonnaise	Œuf mayonnaise
Plat	Bolognaise de bœuf	Tomate farcie	Burger végétal	Saucisse de volaille	Raviolis boeuf
	Bolognaise végétale	Falafels	Kebab de dinde	Collin aux fruits de mer	Carbonara saumon
				Raviolis fromage	
Accompagnement	Coquillettes	Riz	Frites	Purée	Penne rigate
	Brocolis	Courgettes	Banane plantain	Haricots verts	Petits pois
Laitage	Croc'lait	Yaourt brassé	Saint mûret	Crème dessert	Croc'lait
		Bourquette			
Dessert	Compote	Riz au lait	Compote	Fruit au sirop	Compote
	Pomme	Pomme	Grany	Barre céréale chocolat	Petit beurre

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