

## Semaine du Lundi 31 MARS au Vendredi 4 AVRIL 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 31 MARS	Mardi 1er AVRIL	Mercredi 2 AVRIL	Jeudi 3 AVRIL	Vendredi 4 AVRIL
Entrée au choix	Tomate basilic bio	Concombre râpé bio à l'antillaise	Carotte râpée bio	Betterave vinaigrette bio	Salade verte composée bio
	Friand fromage	Accras de morue	Salade de riz composée	Feuilleté au chèvre	Salade de pâtes
Plat	Sauté de bœuf provençal	Cuisse de poulet colombo	Sauté de porc au caramel	Steak haché	Omelette nature
	Poêlée truite marinée	Poêlée océane sauce chien	Dos de colin caramélisé	Filet de colin meunière	Dos de colin sauce tomate
	Omelette nature	Colombo végétarien	Roulé au fromage	Nuggets de blé	Encornet farci au porc
Accompagnement	Purée / Allgot	Riz / Banane plantin	Pomme de terre vapeur	Frites	Penne blé / pois chiche
	Jardinière de légumes	Courgettes	Petit pois / carottes	Haricots verts	Courgettes
Laitage	Cabrette	Kiri	Chanteneige	Boursin	Camembert
	Yaourt à boire chocolat	Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré	Yaourt aromatisé	Yaourt à boire
Dessert	Compote caramel	Banane bio	Poire bio	Kiwi bio	Poire et pomme bio
	Pomme bio	Mont blanc ou Flan coco	biscuits grany	Crème dessert	Compote biscuit

Légende :

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

## Semaine du Lundi 7 AVRIL au Vendredi 11 AVRIL 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 7 AVRIL	Mardi 8 AVRIL	Mercredi 9 AVRIL	Jeudi 10 AVRIL	Vendredi 11 AVRIL
Entrée au choix	Betterave bio	Tomate vinaigrette bio	Concombre à la crème bio	Coleslaw bio	Salade verte composée bio
	Taboulé	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Betterave / maïs bio	Carotte vinaigrette bio
Plat		Melon			Melon
	Cordon bleu	Œuf dur à la provençale	Aiguillettes de poulet	Couscous merguez	Sauté de bœuf
	Collin pané	Dos de collin	Filet de collin à la provençale	Dos de collin	Colin aux herbes
Accompagnement	Coquillettes aux légumes	Curry d'haricots rouges	Pois chiche à la provençale	Couscous végétal	Lentilles à la marocaine
	Coquillettes blé / pois chiche	Riz	Boullgour	Semoule bio	Torsade blé / pois chiche
Laitage		Jardinieres de légumes	Haricots verts	Légumes bio	Ratatouilles
	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio	Yaourt aromatisé
	Vache qui rit	Roulé ail et fines herbes	Saint paulin	Camembert bio	kiri
Dessert	Kiwi bio	Banane bio	Poire bio	Pomme bio	Poire et pomme bio
	Compote de pomme	Crème dessert praliné ou caramel	Fruit au sirop tropical	Tiramisu maison	Méli mélo de pâtisserie

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