

SEMAINE DU LUNDI 2 FEVRIER AU VENDREDI 6 FEVRIER 2026

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 FEVRIER	Mardi 3 FEVRIER	Mercredi 4 FEVRIER	Jeudi 5 FEVRIER	Vendredi 6 FEVRIER
Entrée au choix	Crêpe emmental	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Croissant jambon/fromage	Betterave bio
	Tomate mozzarella	Chou rouge, raisins et noix	Concombre vinaigrette	Salade verte composée	Macédoine bio
	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
Plat	Galette chèvre/tomate	Omelette au reblochon	Carbonara de saumon	Steak haché	Boeuf au curry
	Galette dinde/emmental	Dos de colin	Carbonara de porc	Dos de colin	Boulette de veau
Accompagnement	Salade verte	Frites	Penne	Riz pilaf	Semoule
	Poêlée ratatouille	Haricots beurre	Carottes rôties	Haricots verts en persillade	Tajine de légumes
Laitage	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé bio	Yaourt nature
	Six de savoie	Leerdammer	Le brin d'affinois	Vache qui rit	Rondelé bio
Dessert	Crêpe au chocolat	Coupelle de fruits	Compote de pomme	Riz au lait	Pomme rouge bio
	Pomme bicolore	Mandarine	Banane	Kiwi	Poire



Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles



Fabriqué en France

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 Régions ultrapériphériques

Plat fait maison Produits locaux Haute valeur environnementale L'Agent Comptable Le Proviseur

SEMAINE DU LUNDI 9 FEVRIER AU VENDREDI 13 FEVRIER 2026

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 9 FEVRIER	Mardi 10 FEVRIER	Mercredi 11 FEVRIER	Jeudi 12 FEVRIER	Vendredi 13 FEVRIER
Entrée au choix	Neims aux légumes	Sardine à l'huile	Salade variée	Pizza au fromage	Concombre vinaigrette
	Salade mâche	Salade portugaise	Salade verte composée	Betterave à la gauloise	Carottes râpées
	Soupe de légumes	Soupe portugaise	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
Plat	Boeuf sauté aux olives	Poulet churrasquiera	Lasagnes de boeuf	Omelette aux champignons	Spicy poulet
	Paupiette de dinde	Morue au four	Lasagnes au saumon	Omelette au reblochon	Fish & chips
	Gratin de pâtes au brocoli	Patata murs	Lasagnes aux légumes	Lentilles vertes	Crique au cantal
Accompagnement	Torti bio	Pomme de terre en robe des champs	Salade verte	Boulgour	Penne
	Brocolis bio	Haricots verts	Poêlée ratatouille	Carottes persillées	Printanière de légumes
	Yaourt brassé bio	Fromage frais sucré	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé bio	Fromage frais sucré
Laitage	Boursin	Kiri bio	Cantadou	Bûche chèvre	Rondelé bio
	Pomme	Pasteis de nata	Banane	Liegeois au chocolat	Coupelle de fruits
	Compote bio	Orange	Kiwi	Pomme	Poire
Dessert					

Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

	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		Fabriqué en France
	Plat fait maison		Produits locaux		Haute valeur environnementale		L'Agent Comptable		Le Proviseur

SEMAINE DU LUNDI 16 FEVRIER AU VENDREDI 20 FEVRIER 2026

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 16 FEVRIER	Mardi 17 FEVRIER	Mercredi 18 FEVRIER	Jeudi 19 FEVRIER	Vendredi 20 FEVRIER
Entrée au choix	Pomelos	Nems aux légumes	Concombre à la crème	Croque fromage	Betterave bio 
	Betterave à l'ail	Salade variée	Carottes râpées / maïs	Duo de céleri / carotte	Taboulé
	Soupe de légumes	Soupe chinoise	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
Plat	Omelette épinard & ricotta 	Piccatas de poulet	Bœuf bourguignon	Bolognaise de bœuf	Emincé de porc à la chinoise
	Omelette aux fines herbes 	Poêlée asiatique	Dos de colin aux abricots	Bolognaise végétale 	Fish & chips 
		Riz cantonnais végétarien	Gratin de pomme de terre et légumes		Couscous de boulgour aux légumes
Accompagnement	Frites	Riz	Pomme de terre au four	Macaronis	Boulgour
	Haricots beurre	Poêlée chinoise	Printanière de légumes	Haricots verts en persillade	Poêlée ratatouille
Laitage	Perle de lait	Yaourt brassé bio	Yaourt brassé bio 	Yaourt brassé bio 	Fromage frais sucré 
	Leerdammer	Rondelé bio	Kiri bio 	Camembert bio 	Vache qui rit 
	Riz au lait	Litchi au sirop	Compote de pomme	Beignet chocolat/noisette	Pomme
Dessert	Compote de pomme	Poire	Banane	Kiwi	crêpes chocolat

Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

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