

SEMAINE DU LUNDI 12 JANVIER AU VENDREDI 16 JANVIER 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, montarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 12 JANVIER	Mardi 13 JANVIER	Mercredi 14 JANVIER	Jeudi 15 JANVIER	Vendredi 16 JANVIER
Entrée au choix	Nems aux légumes	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Croque fromage	Macedoine mayonnaise
	Chou rouge	Salade coleslaw	Assortiment de charcuterie	Betterave à l'ail	Salade verte
	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
Plat	Escalope viennoise	Sauté de dinde sauce aigre douce	Steak haché	Omelette nature	Bœuf mironton
	Aiguillettes de colin panées	Filet de colin à la tomate	Dos de colin	Dos de colin sauce provençale	Boulette de volaille kefta
	Nuggets de blé	Gratin de légumes	Korma de choux-fleurs et pois chiches	Tajine de légumes	Chili sin carne
	Coquillettes	Pomme de terre au four	Boulgour	Penne	Riz pilaf
Accompagnement	Carottes au cumin	Poêlée ratatouille	Courgettes persillées	Haricots verts en persillade	Courgettes persillées
Laitage	Camembert bio	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio	Yaourt nature sucré bio	Camembert
	Yaourt nature	Fromage fouetté	Emmental	Boursin	Yaourt nature bio
Dessert	Compote de pomme	Paris Brest	Fruit au sirop	Mousse au chocolat	Orange bio
	Poire	Pomme bicolore	Banane	Pomme	Kiwi

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
  Océan Bleu
  Régions

 Appellation d'origine contrôlée
  Appellation d'origine protégée
  Label rouge
  Bleu blanc cœur
  Océan Bleu
  Régions

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

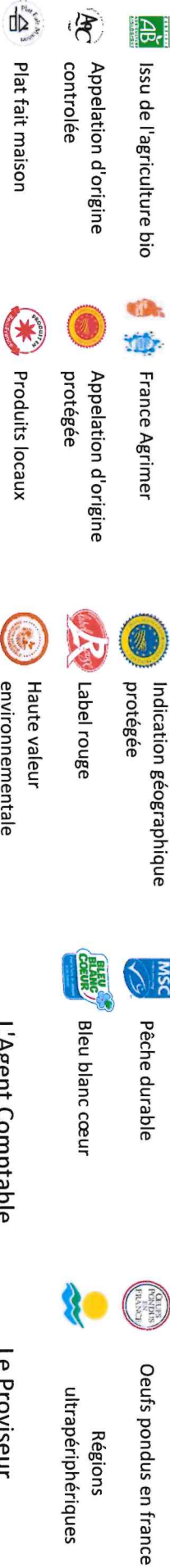
SEMAINE DU LUNDI 19 JANVIER AU VENDREDI 23 JANVIER 2026

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 19 JANVIER	Mardi 20 JANVIER	Mercredi 21 JANVIER	Jeudi 22 JANVIER	Vendredi 23 JANVIER
Entrée au choix	Feuilleté au chèvre	Concombre à la crème	Salade tomate/feta	Roulé fromage	Salade composée
	Taboulé	Chou aux fruits secs	Salade d'endives aux noix	Salade verte noix et bleu	Poireau vinaigrette
	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
	Bolognaise	Omelette au fromage	Bœuf façon Marengo	Saucisse de l'Aveyron	Cari de poulet
Plat	Poêlée océane	Moules marinières	Merguez	Dos de colin sauce provençale	Dos de colin sauce au citron
	Pâtes bolognaises aux lentilles	Falafels	Hachis parmentier végétal	Dahl de lentilles corail	Gratin de pâtes
	Coquillettes	Frites	Purée	Boullgour bio	Farfalles
	Brocolis	Haricots beurre	Poêlée ratatouille	Haricots verts bio	Choux-fleurs
Accompagnement					
Laitage	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio	Yaourt nature sucré bio	Yaourt nature bio	Yaourt nature sucré bio
	Cantadou	Mimolette	Kiri bio	Camembert	Vache qui rit
	Fruit au sirop	Riz au lait	Compote	Poire bio	Maxi crouki
Dessert	Pomme	Kiwi	Banane	Fruit au sirop	Pomme

Légende :



SEMAINE DU LUNDI 26 JANVIER AU VENDREDI 30 JANVIER 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 26 JANVIER	Mardi 27 JANVIER	Mercredi 28 JANVIER	Jeudi 29 JANVIER	Vendredi 30 JANVIER
Entrée au choix	Feuilleté au fromage	Champignons à la crème	Salade de pâtes à la grecque	Pizza au fromage	Taboulé
	Betterave et maïs	Salade composée	Concombre vinaigrette	Salade verte croûtons/emental	Betterave
	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes	Soupe de légumes
Plat	Tomate farcie	Sauté de porc au caramel	Boulettes de bœuf sauce tomate	Omelette épinard & ricotta	Spicy poulet
	Paupiette de saumon au beurre blanc	Dos de colin	Dos de colin au paprika	Crique au cantal	Fish & chips
	Couscous de boulgour aux légumes	Gratin de pâtes au brocolis	Tajine de bœuf aux olives		Beignet de courgette
Accompagnement	Boulgour	Gratin de coquillettes	Semoule	Macaronis	Riz bio
	Petits pois et carottes	Brocolis	Poêlée ratatouille	Courgettes persillées	Haricots plats
Laitage	Yaourt nature bio	Ortolan bio	Kiri bio	Yaourt nature brassé bio	Camembert
	Emmental bio	Yaourt nature	Perle de lait aromatisé	Leerdammer	Yaourt brassé bio
	Fruit au sirop	Brassé aux fruits	Compote de pomme	Eclair divers	Fruit au sirop
Dessert	Pomme bicolore	Kiwi	Poire	Banane	Pomme rouge bio


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

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

L'Agent Comptable

 Fabriqué en France

 Oeufs pondus en France

 Régions ultrapériphériques

Le Proviseur