

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, moutarde, 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	Macédoine mayonnaise
	Chou rouge	Salade coleslaw	Assortiment de charcuterie	Betterave à lail	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	Fillet 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
Accompagnement	Coquilles	Pomme de terre au four	Boulgour	Penne	Riz pilaf
	Carottes au cumin	Poêlée ratatouille	Courgettes persillées	Haricots verts en persillade	Courgettes persillées
	Camembert bio	Yaourt aromatisé	Yaourt nature bio	Yaourt nature sucré bio	Camembert
Laitage	Yaourt nature	Fromage fouetté	Emmental	Boursin	Yaourt nature bio
	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					
Fabricqué en France					

Légende :

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

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/émmental	Betterave
	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 brocoli	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 persilées	Haricots plats
	Yaourt nature bio	Ortolan bio	Kiri bio	Yaourt nature brassé bio	Camembert
Laitage	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
	Pomme bicolore	Kiwi	Poire	Banane	Pomme rouge bio
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



Appellation d'origine protégée



Pêche durable



Bleu blanc cœur



Oeufs pondus en France



Régions ultrapériphériques



Haute valeur environnementale



L'Agent Comptable



Le Proviseur



Plat fait maison



Produits locaux