



# SEMAINE DU LUNDI 11 MAI AU VENDREDI 13 MAI 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, montardé, sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques

	Lundi 11 MAI	Mardi 12 MAI	Mercredi 13 MAI	Jeudi 14 MAI	Vendredi 15 MAI
Entrée au choix	Crêpes emmental	Roulé au fromage	Pizza au fromage	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
	Taboulé	Salade d'haricots blancs à l'italienne	Salade de pâtes aux herbes		
Cake aux olives		Betterave vinaigrette	Cake aux légumes		
		Aiguillettes de poulet pané			
Boulette de viande					
		Beignets de calamar	Dos de colin		
Boulette de poisson					
		Nuggets de blé	Bolognaise végétarienne		
Crique au cantal					
		Frites	Fusilloni		
Accompagnement		Haricots beurre	Ratatouille		
		Yaourt nature sucré	Yaourt nature		
Laitage		Camembert	Kiri		
		Donut's sucré	Crème dessert chocolat		
Dessert	Arlequin de fruits	Compote	Compote		
	Compote				



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



Elaboré sur place



Produits locaux



Haute valeur environnementale

L'Agent Comptable

Le Provisseur