



MENU DU 01/09 AU 05/09/2025

DEJEUNER				
LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
<p>Barbecue Lycée</p> <p>Salade de Tomates Salade Verte</p> <p>Spaghetti Bolognaise Spaghetti de la Mer</p> <p>laitage Fruit de Saison</p>	<p>Délice aux 2 Poissons Concombre à la ciboulette Courgettes à la Feta Macédoine Mayonnaise Salade Verte</p> <p>Filet de Saumon à l'Oseille Emincé de Volaille au Curry</p> <p>Spaetzle</p> <p>Fromage de la Ferme</p> <p>Fruit Frais Glaces</p>	<p>Crudités / Jambon sec</p> <p>Quiche aux légumes </p> <p>Salade Verte</p> <p>Laitage </p> <p>Panna Cotta au citron</p>	<p>Salade de Tomates Céleri au Curry Carottes Persillées Poireaux Vinaigrette Salade Verte</p> <p>Steak haché sauce Poivre Filet de Poisson Frais</p> <p>Pâtes au Beurre </p> <p>Fromage de la Ferme</p> <p>Fruit de Saison</p>	<p>Salade de Pâtes Paté de Foie Salade Piemontoise Concombre à la Menthe Salade Verte</p> <p>Paleron de Bœuf (basse température) Côte de Porc (Sauce charcutière) Petits Pois Carottes</p> <p>Fromage de la Ferme</p> <p>Fruit Frais Ile Flottante</p>
<p>Jambon Blanc Bibeleskaes</p> <p>Pommes de Terre sautées Salade Verte</p> <p>Laitage</p> <p>Melon</p>	<p>Salade de Riz Chipolatas</p> <p>Courgettes à la Provencale</p> <p>Laitage</p> <p>Ananas Chantilly</p>	<p>Salade d'œufs durs</p> <p>Risotto aux Champignons Frais</p> <p>Laitage</p> <p>Pastèque</p>	<p>Taost au chèvre Salade Verte</p> <p>Pièce de Veau Choux Fleur Bio Persillé </p> <p>Laitage </p> <p>Compote</p>	

LA GESTIONNAIRE ADJOINTE
V.EBEL

LA PROVISEURE
S.EBODE

