MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

	DEJEUNER	DINER
LUNDI	Salade verte / Salade de tomate concombre et avocat / Concombre au fromage blanc Paupiette de poulet / Pavé de cabillaud Petits pois carottes Saint Nectaire / Saint Paulin bio Fruits /Yaourt sur coulis de fruits	Salade verte / Carottes râpées aux agrumes Calamars à la romaine Blé / Haricots verts bio Yaourt nature biologique Fruit / Tapioca et coulis exotique
MARDI	REPAS UNIQUEMENT POUR LES INTERNES GREVE	Salade verte/ Terrine de légumes Paëlla Brie Fruits / Pompe aux pommes
MERCREDI	Salade verte / Salade d'asperge tomate /Salade de fond artichaut feta et tomate Endive au jambon / Poisson pané Semoule bio / Romanesco persillés Comté Fruit / Flan au caramel	Salade verte /Oeuf dur Hamburger végétal Frites Yaourt nature bio Fruit / Panna-cotta à la framboise
JEUDI	Salade verte / Samoussas de légumes/Nems de poulet Pavé de saumon fondue de poireaux / Blanquette de dinde Poireaux à la crème / Pâtes bio Fromage blanc bio Fruits	Salade verte /Salade de pois chiches Steak haché bio sauce poivre Haricots blancs / Tomate provençale Cantal Entre-deux Fruits /Poire /Crème anglaise
VENDREDI	Salade verte / Salade composée / Radis beurre Escalope de poulet Label Rouge /Omelette Riz bio / Ratatouille Pavé d'Affinois / Camembert bio Fruits /Compote de fruits bio	Approvisionnement local Menu alternatif sans viande ni poisson Produit biologique Plat fait maison AOP Fruits et légumes de saison

Liste des allergènes majeurs



Le Proviseur
Laurent BOUILLIN

La Secrétaire Générale
Patricia UNIQUE