






Semaine du Lundi 3 Avril au Vendredi 7 Avril 2023

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		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée au choix	Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
	Betterave vinaigrette		Œuf mayonnaise		Choux blanc vinaigrette		Carotte râpée		Feuilleté fromage	
Plat	Paupiette de veau sauce brun		Dahl de lentille corail et légumes		Sauté de bœuf aux 5 épices		Wings de poulet Tex mex		Tomate farcie	
	Poisson aux herbes				Boulette végétarienne		Poisson à la tomate		Poisson	
Accompagnement	Printanière de légumes		Riz		Purée de pomme de terre		Pâtes		Poêlée de légumes	
Laitage	Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Dessert	Fruit frais		Fruit frais		Fruit frais		Glace		Chocolat de Pâques	
			Yaourt fromage frais							

Légende :



Issu de l'agriculture bio



Plat assemblé sur place



Plat fait maison



Produits locaux

L'Agent Comptable







Le Proviseur



Semaine du Lundi 10 Avril au Vendredi 14 Avril 2023

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 : Férié		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée au choix			Salade verte		Salade verte		Salade verte		Salade verte	
			Feuilleté Dubarry		Salade cœur de palmier		Jambon blanc		Taboulé Libanais	
Plat			Curry végétarien de légumes		Sauté de bœuf aux olives		Steak haché		Poisson	
					Poisson		Poisson			
Accompagnement			Riz		Pomme de terre persillée		Légumes		Pâtes	
Laitage			Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers	
Dessert			Fruit frais		Arlequin de fruits		Crème gourmande chocolat au lait		Compote	

Légende :



Issu de l'agriculture bio



Plat assemblé sur place



Plat fait maison



Produits locaux









L'Agent Comptable



Le Proviseur



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		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
Entrée au choix	Salade verte		Salade verte		Salade verte au thon		Salade verte		Salade verte composée	
	Pomelos		Carotte râpée		Radis au beurre		Salade de chou vert		Pâté de volaille	
Plat	Poulet grillé		Chili végétarien		Sauté de bœuf		Bolognaise au bœuf		Steak végétarien	
	Poisson				Poisson		Poisson		Poisson	
Accompagnement	Légumes		Riz		Haricot vert à la tomate		Spaghetti		Semoule	
Laitage	Produits laitiers		Produits laitiers		Produits laitiers		Bournette Tomme au lait du Vercors		Produits laitiers	
							Laitage			
Dessert	Fruit de saison		Mamie nova fraise		Arlequin de fruits		Compote bio		Fruit frais	

Légende :  Issu de l'agriculture bio  Plat assemblé sur place



Plat fait maison



Produits locaux

L'Agent Comptable



Le Proviseur

