







Semaine du Lundi 5 Juin au Vendredi 9 Juin 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 de pâtes		Cake aux olives et fromage		Salade de quinoa		Salade de lentilles		Salade cœur d'artichaut et cœur de palmier	
Plat	Emincé de bœuf aux légumes		Tomate farcie au bœuf		Boulettes de bœuf		Batonnets de poulet		Paupiette de veau	
	Poisson		Nugget's de poulet		Nems aux légumes		Poisson		Filet de poulet sauce moutarde	
			Végétal						Poisson	
Accompagnement	Riz		Purée de pomme de terre		Haricots verts		Pâtes aux légumes		Cœur de blé	
	Lentilles									
Laitage	Fromage		Fromage		Fromage		Fromage		Fromage	
Dessert	Arlequin de fruits		Assortiment de pâtisserie		Fruits au sirop		Yaourt aromatisé		Compote	
					Mousse au chocolat					

Légende :  Issu de l'agriculture bio

 Plat assemblé sur place

 Plat fait maison

 Produits locaux

L'Agent Comptable

Le Proviseur



