




Semaine du 25 novembre 2024 au 29 novembre 2024

DEJEUNER

● produits laitiers
 ● protéines
 ● féculents
 ● légumes et fruits
 ● corps gras
 ● sucres

	Lundi 25		Mardi 26		Mercredi 27		Jeudi 28		Vendredi 29	
Entrées	● ● Thon macédoine ● ● Pâté de campagne ● ● Avocat mayo	4+10+12 12 3+10+12	● ● Poireaux/oeufs ● ● Saucisse sèche ● Salade verte	3+10+12 12 10+12	● Carottes râpées ● Gaspacho betteraves ● Lentilles en salade	10+12 7 10+12	● ● Salade mozzarella ● Betteraves/échalotes ● ● Concombres au fromage blanc	7+10+12 10+12 7	● ● Friand fromage ● ● Jambon cru ● Céleri rémoulade	1+3+7 12 3+9 10+12
Plats du jour	● Saucisse grillée ● Lentilles aux lardons ● Endives braisées	12 	● Escalope de poulet au cidre ● Spaghetti ● Cotes de blettes	12 1+3	● ● Tortellini ricotta/épinard ● Carottes vichy	1+3 7	● Blanquette de veau ● Semoule ● Tajine abricots	1+3 7	● Steak haché sauce au poivre ● Frites ● Haricots verts	1+7 7 
Produits laitier	● Fromage blanc	7	● Fromage bio	7	● Yaourt nature	7	● Fromage bio	7	● Yaourt fermier	7 
Desserts	● ● Crème catalane ● Ananas ● ● Cône chocolat	3+7 1+3+7	● ● Mousse ● ● Flan à la vanille ● Banane	3+7 3+7	● Kiwi ● ● Compote ● ● Tarte Tatin	1+3+7 1+3+7	● ● Poire/chocolat ● ● Donut's ● Clémentine	1+3+7	● ● ● Flan /biscuit ● ● Salade de fruits ● ● Beignet	1+3+7 1+3+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER



Lycée Jean-Antoine CHAPTAL - MENDE

SEMAINE 48

Semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024

SOUPER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 25		Mardi 26		Mercredi 27		Jeudi 28	
Entrée	* * Potage		* Pomelos rose		* Pizza	1+3+7	* * Saucisson sec	12
Plat principal	* Daube Provençale * Pomme de terre vapeur	12	* Colin sauce normande * Semoule	1+7 1	* Côte de porc * * Poêlée campagnarde	1+12	* * Paëlla garnie	1+2+4
Laitage	* Yaourt	 7	* Fromage bio	7	* Fromage blanc	7	* Fromage bio	7
Dessert	* * Tarte chocolat	1+3+7	* * Crème dessert	3+7	* Mandarine		* Pomme Bio	



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

Nicolas MIALON

L'adjointe gestionnaire,

Isabelle GAUTHIER