





Semaine du 16 février 2026 au 20 février 2026

DEJEUNER

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

	Lundi 16		Mardi 17		Mercredi 18		Jeudi 19		Vendredi 20	
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> * Salade d'hiver/gésiers 10+12 * Saucisse sèche/beurre 7+12 * * Concombre/crème 7 		<ul style="list-style-type: none"> * * Riz garni 4+10+12 * Quiche lorraine 1+3+7 * * Thon mayonnaise 3+4+10+12 		<ul style="list-style-type: none"> * Poireaux vinaigrette 10+12 * Haricots rouges 6 Sojas et citron * Salade d'endives 10+12 		<ul style="list-style-type: none"> * * Jambon blanc/beurre 7+12 * Coquillettes à la ciboulette 10+12 12 * * Salami Danois 		<ul style="list-style-type: none"> * Carottes râpées 10+12 * * Feuilleté fromage 3+10+12 * * Terrine Saumon 12 	
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> * Saucisse grillée * Petits pois lardons 12 * Champignons blancs persillée 		<ul style="list-style-type: none"> * Goulash 7 * Tagliatelles au beurre 1+3+7 * * Endives Béchamel 1+7 		<ul style="list-style-type: none"> * * Lentilles bio et carottes 		<ul style="list-style-type: none"> * Poisson Pané Colin 4+7 Sauce meunière * Riz madras * Chou fleur braisé 		<ul style="list-style-type: none"> * Paupiette de veau sauce moutarde 10 * * Frites * Cœur de céleri 9 	
Produits laitier	<ul style="list-style-type: none"> * Fromage fermier bio 7 		<ul style="list-style-type: none"> * * Yaourt nature  7 		<ul style="list-style-type: none"> * * Fromage fermier  7 		<ul style="list-style-type: none"> * Fromage bio 7 		<ul style="list-style-type: none"> * Fromage blanc 7 	
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> * * Croisillon 3+7 Pom/framboise * Clémentine * * Cocktail de fruits 		<ul style="list-style-type: none"> * * Flan chocolat 3+7 * * Tarte Alsacienne 1+3+7 * Banane 		<ul style="list-style-type: none"> * Ananas * * Flamby 3+7 * * Gâteau de semoule 1+3+7 		<ul style="list-style-type: none"> * * Paris/Brest 1+3+7 * * Compote à boire * Orange 		<ul style="list-style-type: none"> * * Beignet chocolat 1+3+7 * * Crème caramel 3+7 * Pomme bio  	



Bio



Local

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
L'Agent
Comptable
Isabelle GAUTHIER







Lycée Jean-Antoine CHAPTAL - MENDE

SEMAINE 08

Semaine du 16 Février au 20 Février 2026

SOUPER

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

	Lundi 16		Mardi 17 Menu Chinois		Mercredi 18		Jeudi 19	
Entrée	● ● ● Salade composée 3+10+12		● ● Nems /Samoussa		● ● Jambon cru		● ● Pizza	1+3+7
Plat principal	● Encornets à l'américaine ● Semoule 4+7+12 1+3		● Emincé de porc au caramel ● Riz Cantonais  7		● Raviolle/ricotta ● Salade verte 1+3+7 10+12		● Steak haché ● Haricots verts	
Laitage	● Fromage Bio  7			 7	● Fromage fermier  7		● Yaourt nature	7
Dessert	● ● Tropicane 1+3+7		● ● Beignet à la pomme		● Fruit		● Banane	



Bio



Local

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,
 Comptable
 Isabelle GAUTHIER

