





Semaine du 04 Mai 2026 au 07 Mai 2026

DEJEUNER

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

	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> ● Carottes râpées 10+12 ● Feuilleté fromage 1+3+7 ● Tomates vinaigrette 10+12 	<ul style="list-style-type: none"> ● Concombre à la crème 7 ● Saucisse sèche/beurre 7+12 ● Pizza fromage 1+3+7 	<ul style="list-style-type: none"> ● Betteraves rouge en salade 10+12 ● Œufs mayonnaise 3+10+12 ● Pâté en croûte/cornichons 1+3+12 	<ul style="list-style-type: none"> ● Salade verte ● Saucisson sec ● Radis/beurre 	10+12 12 7
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> ● Côte de Porc Bio sauce au poivre ● Frites ● Endives persillées 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cuisse de poulet au cidre  ● Spaghetti ● Haricots verts 	<ul style="list-style-type: none"> ● Escalope viennoise 1+3 ● Gratin de chou fleur 7 ● Salsifis persillés 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cordon bleu ● Pâtes couleurs gratinées 	08 Mai. Victoire 1945. 1+3+7 1+3+7
Produits laitier	<ul style="list-style-type: none"> ● Fromage bio  7 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fromage blanc 7 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt varié  7 	<ul style="list-style-type: none"> ● Yaourt 	7
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> ● Flan au chocolat 3+7 ● Pomme bio  ● Poire Belle Hélène 7+8 	<ul style="list-style-type: none"> ● Mousse chocolat 3+7 ● Baba au rhum 1+3+7 ● Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fruit ● Compote à boire ● Glace 1+3+7 	<ul style="list-style-type: none"> ● Liégeois ● Fruit 	3+7

 Bio

 Local

Produits SIQO

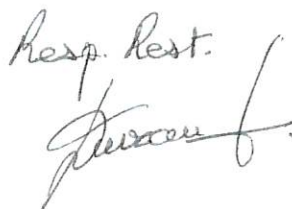
1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

Nicolas MIALON

resp. rest.


L'adjointe gestionnaire,

Isabelle GAUTHIER



Lycée Jean-Antoine CHAPTAL - MENDE

SEMAINE 19

Semaine du 04 Mai au 07 Mai 2026

SOUPER

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

	Lundi 04		Mardi 05		Mercredi 06		Jeudi 07	
Entrée	● Pomelos rose		● ● Salade verte gésiers	10+12	Jambon cru		Veille du	
Plat principal	● <i>steak haché</i> ● ● Purée maison	12 7	● Colin lieu meunière ● Riz pilaf ● Petits pois	7	<i>Chipolatas</i> Haricots verts		08 MAI.	
Laitage	● Fromage bio		● Yaourt nature	SIQO 7	Yaourt de finiels			
Dessert	● Tarte	1+3+7	● ● Ile flottante	3+7	Banane au chocolat			



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

Resp. Rest
[Signature]
 L'adjointe gestionnaire,
[Signature]
 Isabelle GAUTHIER