Lycée Jean-Antoine CHAPTAL - MENDE

SEMAINE 20

Semaine du 11 Mai au 13 Mai 2026

DEJEUNER

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

	Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15	
Entrées	Salade composée Asperges vinaigrette saucisse sèche	3+10+12 10+12 1+3+7 +12	Carottes râpées Radis/beurre Salade de riz	10+12 7 10+12	Laitue aux croûtons Paté de foie Flamenkueche maison	1+10+12 12 1+3+7 +12				
Plats du jour	Steak haché sauce roquefort Frites Fondue de poireaux	7	Lasagne aux épinards Ratatouille de légumes	1+3+7	Roti de porc sauce moutarde Boulgour Tomates Provençale	10 1 1	ASCENSION			
Produits laitier	Fromage blanc	7	Yaourt nature fermier	7	Fromage fermier	SIQO7				
Desserts	Flan maison Ananas frais Chausson pommes	3+7 1+3+7	Liégeois Gâteau basque Fraises au sucre	7 1+ 3+7	Banane Crème brulée Clafoutis	 3+7 1+ 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

L'adjointe gestionnaire,

Isabelle GAUTHIER

Lycée Jean-Antoine CHAPTAL – MENDE

SEMAINE 20

Semaine du 11 Mai au 13 Mai 2026

SOUPER

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

	Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14	
Entrée	Chou rouge	10+12	Lentilles en salade	10+12				
Plat principal	Nems et Samoussa Haricots verts Riz		Paupiette de veau Gratin de courgettes Tagliatelles	7 7			ASCENSION	
Laitage	Fromage de chèvre bio	7	Fromage bio	7				
Dessert	Melon		Pomme					

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,

Isabelle GAUTHIER