



Lycée Jean-Antoine CHAPTAL - MENDE

SEMAINE 23

Semaine du 01 Juin 2025 au 05 Juin 2025.

DEJEUNER

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

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> Jambon <i>Qu</i> Melon Tomates mozzarella 	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Radis/beurre Taboulé 	<ul style="list-style-type: none"> Carpaccio de courgettes Laitue aux oeufs Lentilles vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Tagliatelles/surimi Endives aux noix Pâté de campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Salade aux gésiers Quiche Lorraine Poireaux frais
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> Saucisse à la sauce tomate Frites Courgettes poêlées 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Crêpe de dinde aux herbes</i> Penne Rigatta Epinards béchamel 	<ul style="list-style-type: none"> Quinoa aux raisins de Corinthe Tomates Provençale 	<ul style="list-style-type: none"> Bœuf Bourguignon Purée maison Champignons sautés 	<ul style="list-style-type: none"> Poisson sauce Normande Riz pilaf Fenouil frais
Produits laitier	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage bio 	<ul style="list-style-type: none"> Yaourt nature fermier 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Fromage fermier
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> banane Tropézienne Fran au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Tarte aux pommes Glace Pastèque 	<ul style="list-style-type: none"> Chou chantilly Fran à la vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Liégeois Melon Ile flottante 	<ul style="list-style-type: none"> Beignet chocolat Compote à boire Abricots

Bio

Local

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Le Proviseur,
Le Proviseur
Nicolas MIALON

La Secrétaire générale,

Isabelle GAUTHIER

Semaine du 01 Juin au 05 Juin 2026.

SOUPER

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

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04
Entrée	● ● Œuf dur mayonnaise 3+10+12	● Tomates à la Russe 3+7	● ● Saucisse sèche Beurre 7+12	SOIREE
Plat principal	● Paupiette de veau sauce au poivre ● Lentilles aux lardons	● Sauté de porc Riz noir ● Haricots verts	● Encornets Provençal Pomme vapeur ● Saisifis persillés	BAL
Laitage	● Fromage fermier bio 7	● Yaourt 7	● Fromage fermier SIQO7	
Dessert	● Fraises 1+3+7	● ● Salade de fruits	● ● Paris/Brest 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,
Le
Proviseur

Nicolas MIALON

La secrétaire générale,

Isabelle GAUTHIER