

Lycée Jean-Antoine CHAPTAL – MENDE

Semaine du 31 août au 04 septembre 2026

Déjeuner

Semaine 36

	Lundi 31		Mardi 01		Mercredi 02		Jeudi 03		Vendredi 04	
Entrées	Pré-rentrée		Tomates/mozzarella Melon Jambon blanc/beurre	7	Chou-fleur et brocolis en salade Radis/beurre Carottes râpées	7	Lentilles Salade verte/croûtons Saucisse sèche	1 	Concombres à la crème Friand au fromage Salade verte	3+7 +1 
Plats			Cuisse de poulet sauce béarnaise ou saucisse pâtes Epinards béchamel	 3+7 +1	Saucisse grillée sauce tomate Carottes vichy Céleri braisé	 9	Bœuf bourguignon Semoule au bouillon Champignons sautés	1+12 	Fish & chips Chou-vert braisé	1+7
Laitage			Fromage Fromage blanc Yaourt nature sucré	7 	Yaourt nature  	7 	Fromage Fromage blanc Yaourt nature sucré	7 	Fromage Fromage blanc Yaourt nature sucré	7 
Desserts			Glace Tarte aux pommes	3+7 8+1	Flan au chocolat Roulé confiture	3+7+1 	Flan pâtissier Mousse au chocolat	3+7	Gâteau basque Liégeois vanille	3+7 +1
Fruits			Pastèque		Pomme  		Poire		Raisin	

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison. Les sauces et vinaigrettes sont servies à part (10).



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles.



Bio



Production locale

1 à 14 Allergènes

La proviseure,
Brigitte TRIDOT

La secrétaire générale,
Isabelle GAUTHIER

Dîner

Semaine 36

	Lundi 31		Mardi 01		Mercredi 02		Jeudi 03	
Entrées	Pré-rentree		Maquereaux ketchup	4	Tomates en salade		Macédoine/oeufs	3
Plats			Sauté de porc Petits pois paysan		Paupiette de veau Haricots verts	3 	Cordon bleu Gratin de courgettes	7
Laitage			Faisselle	7 	Yaourt nature	7 	Fromage	7 
Desserts			Brugnon		Melon		Chou pâtissier	3+7+ 1

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison. Les sauces vinaigrettes sont servies à part (10).



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles.



Bio



Production locale

1 à 14 Allergènes

La proviseure,
Brigitte TRIDOT

La secrétaire générale,
Isabelle GAUTHIER