

Lycée Jean-Antoine CHAPTAL – MENDE

Semaine du 07 septembre au 11 septembre 2026

Déjeuner

Semaine 37

	Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10		Vendredi 11	
Entrées	Tomates/oignons Pomelos Jambon cru	7	Terrine de légumes Maïs/Pois chiches/P.D.T. Saucisson/beurre	3+7	Salade de pâtes Salade verte Salami	1	Pâté de foie Carottes râpées P.D.T./Thon et tomates	4	Quiche lorraine Taboulé du soleil Melon	3+7+1
Plats	Rissolette de veau Riz pilaf Aubergines à la tomate	1	Dos de colin Poêlée printanière Carottes à la crème	4+7	Sauté de mouton Semoule au beurre Tajine de légumes	1	Crêpes fromage Haricots verts Tomates Provençales	1+7	Steak haché Macaronis au jus Cotes de blettes/crème	1+7
Laitage	Fromage Fromage blanc Yaourt nature sucré	7 	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	Flan au chocolat Eclair	3+7 +1	Gâteau de semoule Tropézienne	3+7 +1	Poire au chocolat Mousse de fruits	7	Gâteau basque Flan pâtissier	3+7 +1+8	Glaces Donuts	3+7 +8
Fruits	Melon		Raisin		Pomme  		Poire		Pêche	

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison. Les 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**

Lycée Jean-Antoine CHAPTAL – MENDE

Semaine du 07 septembre au 11 septembre 2026

Dîner

Semaine 37

	Lundi 07		Mardi 08		Mercredi 09		Jeudi 10	
Entrées	Salade niçoise	4	Melon		Pâté en croute		Betteraves/maïs et oeufs	3
Plats	Brochette à l'orientale Chou-fleur en gratin	7	Sauté de dinde/moutarde Pomme vapeur	10	Saucisse Lentilles	 	Poisson pané/citron Gratin de blé pilaf	1+4 +7
Laitage	Fromage	7 	Fromage	7 	Yaourt nature	7 	Fromage	7 
Desserts	Tarte citron	3+7 +1	Mille-feuille	3+7 +1	Raisin		Glaces	8

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