

DES MENUS ÉQUILIBRÉS ET DES RECETTES VARIÉES QUI ALLIENT PRODUITS DE QUALITÉ ET NOUVEAUTÉS !

MENU AUTOM ND MAT PRIM LYCEE 20260831 20261018

Lundi 14/09/2026	Mardi 15/09/2026	Mercredi 16/09/2026	Jeudi 17/09/2026	Vendredi 18/09/2026
E N T R É E S				
Feuilleté au fromage fondu <i>Gluten, Lait</i>	Gaspacho aux tomates et poivrons <i>Gluten</i>	Melon gallia <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâté en croute cornichon <i>Oeufs, Gluten, Moutarde</i>	Feuilleté provençal <i>Gluten</i>
Pastèque <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Rillettes au saumon pacifique 🐟 et ciboulette et pain polaire <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Salade composée (carotte, maïs) et vinaigrette cidre <i>Moutarde, Sulfites</i>	Pommes de terre au thon <i>Poissons</i>	Macédoine mayonnaise <i>Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>
S A L A D E S				
Courgettes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Courgettes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>	Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>	Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>	Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>	Taboulé au boulgour <i>Gluten</i>
Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>
P L A T S				
Cuisse de poulet rôti au jus <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Sauce au pesto <i>Lait</i>	Palette de porc à la diable <i>Moutarde, Sulfites</i>	Haché au veau et volaille sauce forestière <i>Gluten, Lait</i>	Colin d'Alaska 🐟 sauce créole <i>Crustacés, Poissons, Gluten, Lait</i>
Poisson blanc 🐟 pané croustillant <i>Poissons, Gluten</i>	Sauce aux 3 fromages (cantal,emmental,cheddar) <i>Gluten, Lait</i>	Quiche au thon tomate et moutarde <i>Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Omelette <i>Oeufs, Lait</i>	Rougail saucisses <i>Sulfites</i>
Gratin d'épinard et pommes de terre aux dés de brebis <i>Gluten, Lait</i>	Penne, tomates, lentilles corail, haché végétal et emmental <i>Gluten, Lait, Soja</i>		Samoussas aux légumes <i>Gluten</i>	Parmentier au potiron et à l'égrené végétal <i>Gluten, Lait, Soja</i>
G A R N I T U R E S				
Haricots plats à l'ail <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards en branche béchamel <i>Gluten, Lait</i>	Purée de pomme de terre <i>Lait</i>	Potiron rôti <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Pommes de terre lamelles sautées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Penne rigate <i>Gluten</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz créole <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
		Semoule <i>Gluten</i>		
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>	Assortiment de yaourts <i>Lait</i>
Bleu <i>Lait</i>	Fromage frais demi sel <i>Lait</i>	Fromage fondu Samos <i>Lait</i>	Camembert <i>Lait</i>	Fromage fondu Croc'lait <i>Lait</i>
Fromage Petit moule <i>Lait</i>	Montcadi croute noire <i>Lait</i>	Saint paulin <i>Lait</i>	Fromage fondu carré <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Cake au chocolat sans gluten <i>Oeufs, Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Barre bretonne <i>Oeufs, Gluten</i>
Crème dessert caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Panna cotta façon after eight <i>Lait, Soja</i>	Dessert pomme banane noix de coco caramel <i>Lait</i>	Corbeille de fruits <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Roulé à la framboise <i>Oeufs, Gluten, Lait, Soja</i>	Dessert lacté gélifié saveur vanille <i>Lait</i>	Tarte feuilleté aux pommes <i>Gluten</i>	Gateau aux haricots blancs et myrtilles <i>Oeufs, Gluten</i>	Dessert lacté chocolat à boire <i>Lait</i>
D E S S E R T ' B A R				
Compote allégée de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote allégée de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote allégée de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote allégée de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Compote allégée de pomme <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>	Fromage blanc <i>Lait</i>
B O U L A N G E R I E				
Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>	Pain <i>Gluten</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des disponibilités.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE