

SEMAINE du 26 AU 30 Janvier 2026

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Salade de pois chiche Feuilleté hot dog Brochette de dinde Colin gratiné à l'emmental Poêlée de légumes maison Boulgour Crème dessert vanille ou chocolat Kiwi Tarte à la noix de coco	Tomates cerise Salade de tomates, surimi et croutons Rôti de porc hawaïenne Poisson Penne au beurre Brocolis vapeur Fromage Clémentines	Bol de salade, thon et maïs Soupe à l'oignon maison Tarte au chèvre et aux épinards maison Salade verte Riz au lait maison	Céleri rémoulade Carottes râpées Poisson sauce ciboulette Riz à la fondue d'oignons Ratatouille Fromage Ananas su sirop Litchis sirop	Pâté de campagne Œuf dur mayonnaise Steak haché aux échalottes Fish and chips Frites Haricots verts persillade Barre glacée Fruits de saison
Potage Asperges mayonnaise Filet de poisson à la bordelaise Gratin dauphinois maison Fromage frais salé Compote de pomme	Salade piémontaise au jambon Rôti de boeuf sauce basquaise Chou fleur à la béchamel Fromage Pêche melba	Bol de salade et fromage Escalope viennoise Pâtes Fromage blanc bio Fruit de saison	Salade riz/thon Sauté de porc au curry Lentilles corail Fromage Banane	

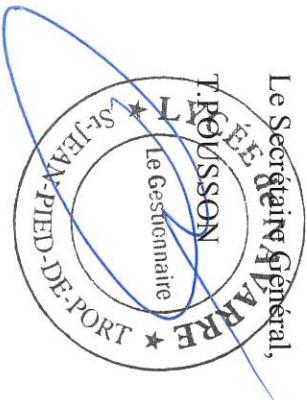
Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Secrétaire Général,

T.ROUSSON

Le Gestionnaire

le Proviseur,
L.ROMEAS



SEMAINE du 02 AU 06 Février 2026

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

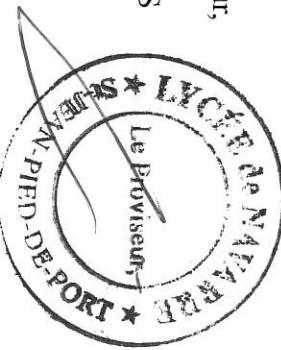
Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Tomates cocktail/sardines/feuilleté à la viande	Salade tomates mimosa/Céleri remoulade	Taboulé/salade de pommes de terre/oeufs mayonnaise Pavé de saumon	Avocat/mayonnaise Avocat vinaigrette	Salade de blé Surimi/Mayonnaise
Escalope viennoise	Filet de poisson pané	Coeur de volaille persil/ail	Rôti de veau	Omelette fromage
Dos de colin à la vapeur	Jardinière de légumes maison	Flan de courgettes	Poisson à la bordelaise	Pommes de terre rissolées
Coquillette au beurre	Haricots beurre persillés	Riz pilaf	Lentilles	Poêlée asiatique
Poêlée méridionale	Yaourt au chocolat	Fromage	Piperade	Bûche de chèvre à la coupe
Fromage Millefeuilles	Clémentines	Banane	Flan « maison »	Ananas chantilly
			Compote de Pomme	
Salade de tomates et feta	Quiche lorraine	Jambon de Bayonne	Salade emmental	
Poisson gratiné à l'emmental	Haut de cuisse de poulet à l'ancienne	Steak haché	Oeuf	
Pommes fondantes	Purée de carottes	Patates douces	Croque Monsieur « maison »	
Yaourt aux fruits/	Fromage frais	Fromage à la coupe	Salade verte	
Salade de fruits	Corbeille de fruits de saison	Fruits de saison	Mimolette à la coupe	
			Muffin aux petites de chocolat	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Secrétaire Général
T.ROMEAS

Le Proviseur,

L.ROMEAS



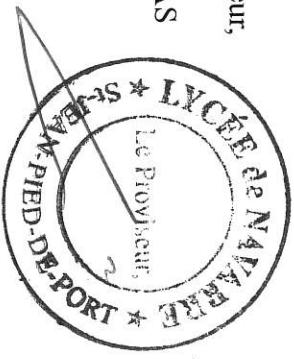
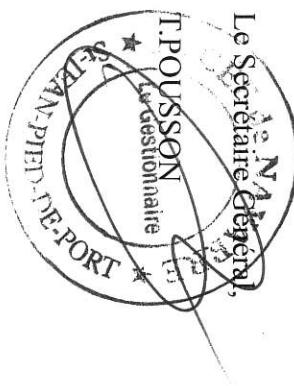
Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

SEMAINE du 23 AU 27 Février 2026

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Betteraves/vinaigrette Tomates cerises Feuilleté fromage Cuisse de poulet rôti Poisson à la tomate Frites Camembert Corbeille de fruits de saison Tarte au chocolat	Taboulé Pomelos Potage vermicelle Spaghettis à la bolognaise végé Salade verte Yaourt Harlouchet Bananes	Carottes râpées Salade gésiers Rôti de porc sauce moutarde Filet de truite Poêlée patates douces Fromage à la coupe Sémoule au lait « maison »	Macédoine au thon Avocat mayonnaise Radis/beurre Steak aux échalotes Frites de patates douces Harcots verts persillés Brie à la coupe Compote de pommes	Crêpes au fromage Salade emmental Poisson du jour sauce crevettes Céréales indiennes Poêlée « maison » Yaourt aromatisé Fruit
Asperges mayonnaise Cassolette de poisson Tortellinis Fromage à la coupe Clémentines	Salade strasbourgeoise Escalope de veau Gratin de chou fleur Cantal Pêche melba	Céleri rémoulade Cordon bleu de poulet Pommes de terre rissolées Yaourt au fruits Kiwi de l'Adour	Salade de pâtes au surimi Poitrine de porc grillée Purée Corbeille de fruits de saison	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Proviseur,
L.ROMEAS



Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

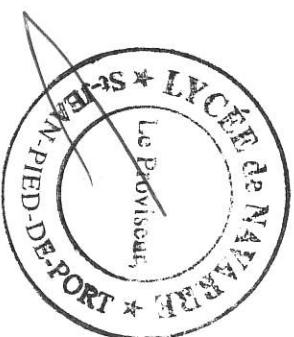
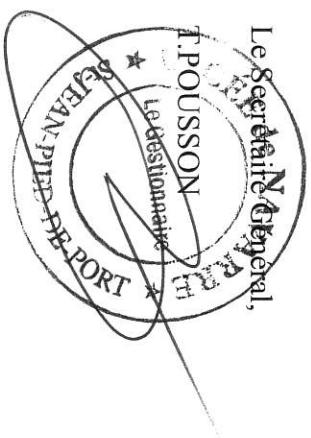
SEMAINE du 02 AU 06 Mars 2026

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Bol de salade au fromage tomate/féta Pizza fromage Pâtes à la carbonara Poisson cheddar Fromage Salade de fruits exotiques	Oeufs mayonnaise Bouillon de volaille vermicelle Sauté de veau Marengo Poisson à la bordelaise Lentilles bio Poêlée forestière Fromage blanc Corbeille de fruits de saison	Salade de pommes de terre au thon Pâté Basque Foie de veau persillé Poisson du jour Petits pois/carottes Camembert Tarte aux pommes	Carottes râpées Céleri rémoulade Endives aux noix et pomme Steak fromager Légumes du soleil Sémoule Yaourt Ximun & Xabi Riz au lait « maison »	Jambon de Bayonne Maquereaux au vin blanc Sardine à la tomate Brandade de morue Salade Duo de carottes et champignons Fromage à la coupe Clémentine
Salade de tomates/maïs, croutons Filet de dinde à l'ancienne Printanière de légumes Liégeois vanille Eclair au chocolat ou café	Salade d'endives au bleu Tagliatelles au saumon Salade Fromage à la coupe Abricots chantilly	Feuilleté au fromage Txistorra Ratatouille Flan au caramel Banane	Jambon blanc/ beurre Rôti de veau Pommes noisette Fromage Fruit	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Secrétaire Général,
T.POUSSON

le Proviseur,
L.ROMEAS



SEMAINE du 09 AU 13 Mars 2026

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
Salade de pois chiches radis/beurre Brochette de dinde Colin à la vapeur Poêlée maison Boulgour Crème dessert vanille ou chocolat Kiwi Tarte normande	Tomates cerises/Mozzarella croutons Côte de porc charcutière Poisson du jour Penne au beurre Brocolis à la vapeur Fromage à la coupe Clémentines Riz au lait « maison »	Bol de salade, tomates et maïs Tarte au chèvre et aux épinards « maison » Salade verte Beignet de légumes Fromage Ail & Fines herbes Riz au lait « maison »	Chou rouge Salade coleslaw Poisson du jour sauce ciboulette Riz à l'espagnol Tomme noire à la coupe Ananas au sirop	Pâté de campagne Oeufs durs mayonnaise Carbonnade de boeuf Filet de poisson du jour Frites Yaourt Harlouchet Corbeille de fruits
Betteraves/mâïs Fish & chips Gratin dauphinois Fromage Fruits de saison	Soupe Salade Piémontaise au jambon Tendron de veau Choux fleur béchamel Fromage à la coupe Pêche melba	Salade verte, dés d'emmental Blanc de poulet au curry Pâtes Fromage blanc Corbeille de fruits de saison	Salade riz/thon Sauté de porc aux olives Gratin de Brocolis Fromage à la coupe Banane	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Le Proviseur,

L.ROMEAS

