

1 menus lycee college

Lundi
04/09/2023

Mardi
05/09/2023

Jeudi
07/09/2023

Vendredi
08/09/2023

ENTRÉES

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Concombre sauce bulgare
Lait, Sulfites

Duo de melons
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Radis au beurre
Lait

Guacamole et chips de tortillas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Courgettes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Maïs en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées à l'aneth
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre aux olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde

Blanquette de dinde
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Burger au colin alaska PMD pané,
sauce tartare
*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde,
Sésame, Sulfites*

Filet de hoki PMD sauce agrume
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Torsades au potiron et carottes
mozzarella
Gluten, Lait

Filet de colin d'Alaska PMD mariné à la
provençale
Poissons

Cheeseburger
*Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sésame,
Soja, Sulfites*

Steak haché de boeuf sauce ketchup du
chef
Sulfites

GARNITURES

Haricots verts à l'ail
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre quartier avec peau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne BIO semi complètes
Gluten

Torsades
Gluten

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Edam

Lait

Fromage frais froidou

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage Petit moule

Lait

Saint paulin

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage frais Petit cotentin

Lait

Montcadi croute noire

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Bleu

Lait

Fromage fondu carré

Lait

DESSERTS

Banane au caramel

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc au kiwi

Lait

Glace cone vanille chocolat

Gluten, Lait, Soja

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat

Lait, Soja

Tarte au citron

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au chocolat

Oeufs, Gluten, Soja

Smoothie à la pomme et cassis

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Lait

Tarte aux poire bourdaloue DCG

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

SAUCES

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

1 menus lycee college

Lundi
11/09/2023

Mardi
12/09/2023

Jeudi
14/09/2023

Vendredi
15/09/2023

ENTRÉES

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Dips radis houmous betterave
Lait

Pâté pur volaille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre à la ciboulette
Moutarde, Sulfites

Salade verte et dés d'Edam
Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Céleri rapé aux raisins
Céleri

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Haricots verts aux échalotes
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâtes au surimi
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites

Taboulé à la menthe
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

PLATS

Boulettes de bœuf et volaille sauce tomate
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Beignets de calamars et quartier de citron
Gluten, Mollusques

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Jambon fumé grillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Couscous de boulghour, légumes et boulettes de sarrasin
Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Omelette
Oeufs, Lait

Moussaka végétarienne
Gluten, Lait

Merlu PMD sauce vatapa
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

GARNITURES

Boulghour
Gluten

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Petits pois à l'étuvé

Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Riz créole

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre

Lait

Coquillettes

Gluten

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Emmental

Lait

Fromage fondu La vache qui rit

Lait

Fromage frais Saint bricet

Lait

Fromage fondu carré

Lait

Fromage frais demi sel

Lait

Tomme blanche

Lait

Mimolette

Lait

Montcadi croute noire

Lait

DESSERTS

Compote pommes et abricots allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Biscuit de savoie

Oeufs, Gluten

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote tutti frutti allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Lait

Crème dessert saveur vanille

Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc au riz soufflé chocolat

Gluten, Lait

Gaufre de Bruxelles DCG au sucre glace

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Muffin aux pépites de chocolat DCG

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Entremets au café

Lait

Gateau aux haricots blancs et myrtilles

Oeufs, Gluten

Smoothie à l'ananas orange et fruits rouges

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

1 menus lycee college

Lundi
18/09/2023

Mardi
19/09/2023

Jeudi
21/09/2023

Vendredi
22/09/2023

ENTRÉES

Salade Iceberg citronnées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Terrine de légumes
Céleri, Oeufs, Lait

Melon gallia
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

SALADES

Céleri remoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Choux bicolores
Sulfites

Maïs et macédoine en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes sauce bulgare
Lait, Sulfites

Taboulé à la menthe
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Haricots verts aux échalotes
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Riz à la tomate et aux olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Haché au veau sauce forestière
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Sauce au pesto
Oeufs, Fruits à coque, Lait

Pilons de poulet sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Gratin de Moules
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait,
Mollusques*

Poisson blanc PMD pané croustillant
Poissons, Gluten

SAUCE CARBONARA
Gluten, Lait

Rôti de porc sauce aux oignons
caramélisés
Gluten

Rougail saucisses
Sulfites

GARNITURES

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Courgettes braisées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre lamelles sautées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Bleu

Lait

Fromage frais Cantafrais

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage frais demi sel

Lait

Montcadi croute noire

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Camembert

Lait

Fromage Petit moule

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage fondu Croc'lait

Lait

Gouda

Lait

DESSERTS

Beignet au chocolat et noisettes DCG

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Compote pommes allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert caramel

Lait

Cake au chocolat sans gluten

Oeufs, Lait

Compote pommes et fraises allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Lait

Compote pommes et pêches allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert pomme banane noix de coco
caramel

Lait

Gâteau façon cookie aux pépites de
chocolat

Oeufs, Gluten, Soja

Ananas et kiwi

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Barre bretonne et caramel liquide

Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Milk shake à la vanille

Lait

SAUCES

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

1 menus lycee college

Lundi
25/09/2023

Mardi
26/09/2023

Jeudi
28/09/2023

Vendredi
29/09/2023

ENTRÉES

Crêpes aux champignons
Oeufs, Gluten, Lait

Piperade froide
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Saucisson à l'ail cornichon
Moutarde

Salade de haricots rouges et maïs
texane
Moutarde, Sulfites

SALADES

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz aux poivrons et maïs
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Coquillettes au basilic
Gluten

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tomates
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade d'agrumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Choux bicolores
Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

PLATS

Haché au poulet au jus
Gluten, Soja

Jambon sauce Madère
Sulfites

Quenelles nature sauce façon financière
Oeufs, Gluten, Lait

Dés colin d'alaska PMD à l'orientale
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Médaille de merlu PMD sauce mafé
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Parmentier de thon à la provençale
Poissons, Gluten, Lait

Chili sin carne, cheddar et riz
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Nuggets de poulet
Céleri, Gluten, Moutarde

GARNITURES

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre
Lait

Haricots verts à l'ail
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Petits pois à l'étuvé
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Torsades
Gluten

Purée de potiron
Lait

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage frais demi sel

Lait

Tomme grise

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage frais Petit cotentin

Lait

Mimolette

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Emmental

Lait

Fromage frais Cantafrais

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Coulommiers

Lait

Fromage fondu La vache qui rit

Lait

DESSERTS

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Glace rocket

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat

Lait

Semoule au lait pommes à la cannelle

Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et corn flakes

Gluten, Lait

Smoothie à la pomme poire et ananas

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte flan pâtissier

Oeufs, Gluten, Lait

Cake nature

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Entremets au caramel

Lait

Compote pommes et fraises allégée en
sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au citron

Lait

Muffin aux pépites de chocolat DCG

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

SAUCES

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten

1 menus lycee college

Lundi
02/10/2023

Mardi
03/10/2023

Jeudi
05/10/2023

Vendredi
06/10/2023

ENTRÉES

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Betteraves mimosa
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de courgettes à la sauce
moutarde
Moutarde, Sulfites

Cornichon
Moutarde

Houmous à la patate douce
Lait

Pâté pur volaille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Radis au beurre
Lait

SALADES

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Céleri rapé aux raisins
Céleri

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de riz au chorizo et poivrons
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et sauce
Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Dés colin d'Alaska PMD sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Filet de hoki PMD sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Sauté de porc Estérel
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Steak haché de boeuf sauce brune
Gluten

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Omelette aux fines herbes
Oeufs, Lait

Fondant au fromage de brebis
Oeufs, Gluten, Lait

Gratin de maquereau, pommes de terre,
oignons et moutarde
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

Risotto aux petits pois, cheddar et citron
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

G A R N I T U R E S

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Puree au celeri
Céleri, Lait

Carottes rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé tendre
Gluten

Brocolis au curry
Moutarde

Fondue de poireau
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre lamelles sautées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts
Lait

Fromage frais fraidou
Lait

Tomme blanche
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Edam
Lait

Fromage frais Petit cotentin
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Fromage fondu carré
Lait

Gouda
Lait

Assortiment de yaourts
Lait

Emmental
Lait

Fromage Petit moule
Lait

D E S S E R T S

Beignet au chocolat et noisettes DCG
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Compote tutti frutti allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse noix de coco
Lait

Ananas et kiwi
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert saveur vanille
Lait

Gâteau aux pommes
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé
caramel
Lait

Moelleux au chocolat et betterave
Oeufs, Gluten, Soja

Corbeille de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe au chocolat DCG
Oeufs, Gluten, Lait

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Salade de fruits frais
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

S A U C E S

Huile et Vinaigre
Sulfites

Huile et Vinaigre
Sulfites

Huile et Vinaigre
Sulfites

Huile et Vinaigre
Sulfites

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain
Gluten

Pain
Gluten

1 menus lycee college

Lundi
09/10/2023

Mardi
10/10/2023

Jeudi
12/10/2023

Vendredi
13/10/2023

ENTRÉES

Chou chinois et cacahuete vinaigrette
sésame soja
Poissons, Gluten, Arachides, Sésame, Soja

Salade de mâche, betterave et noix de
cajou
Fruits à coque

Beignets de calamars
Gluten, Mollusques

Assiette de charcuterie et cornichon
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Soupe aux saveurs asiatiques
Oeufs, Gluten

Salade de radis, carotte, ananas
vinaigrette miel et ananas
Moutarde, Sulfites

Pommes de terre, carottes, petit pois et
mayonnaise
Oeufs, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites

Pissaladière
Poissons, Gluten

Tartine au thon et à la ciboulette
Poissons, Gluten, Lait

Salade quinoa, maïs, patate douce, fève
et vinaigrette
Moutarde, Sulfites

SALADES

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade verte mimosa
Oeufs

Vinaigrettes bar moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Boulette sarrasin lentille legume sauce
teriyaki
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Filet de hoki PMD sauce agrume
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Filet de colin d'Alaska PMD mariné à la
provençale
Poissons

Emincé de dinde sauce basquaise
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Nems au poulet
Poissons, Gluten, Soja, Sulfites

Poulet roti au cheddar sauce tomate et
fromage italien
*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Steak haché de boeuf sauce brune
Gluten

Poisson blanc PMD meunière et sauce
tartare
*Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde,
Sulfites*

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

G A R N I T U R E S

Poêlée chinoise (carotte haricot mungo
pois champignon)

*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

Riz thai

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Duo carotte

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Frites

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Farfalle

Gluten

Haricots rouge, maïs et butternut

Sésame

Gratin dauphinois

Lait

Petits pois à la française

*Merci de vous rapprocher de notre gérant
pour toute information relative à la présence
d'allergènes.*

P R O D U I T S L A I T I E R S

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage frais Chanteneige

Lait

Montcadi croute noire

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Cheddar

Lait

Fromage Petit moulé à l'ail et aux fines
herbes

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Bleu

Lait

Fromage fondu carré

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Cantal AOP

Lait

Fromage frais Petit cotentin

Lait

D E S S E R T S

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème fruit rouge litchi

Lait

Dorayaki (pancake DCG haricot rouge)

Oeufs, Gluten, Lait

Smoothie ananas et fruits de la passion

Lait

Biscuit façon scone aux flocons d'avoine
et raisins

Oeufs, Gluten

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc chantilly, meringue et
coulis de fruits rouges

Oeufs, Lait

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Confiture de lait accomp

Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Milk shake à la banane

Lait

Sablé au beurre

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème aux oeufs

Oeufs, Lait

Paris-Brest DCG

Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Poire belle hélène

Fruits à coque, Lait

S A U C E S

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Sauce barbecue

Gluten, Soja, Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten
Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain
Gluten

Pain
Gluten

1 menus lycee college

Lundi
16/10/2023

Mardi
17/10/2023

Jeudi
19/10/2023

Vendredi
20/10/2023

ENTRÉES

Houmous brocolis
Lait

Mousse de canard et toast
Oeufs, Gluten, Lait

Rillettes de sardine à l'espagnole
Oeufs, Poissons, Lait, Moutarde, Sulfites

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Mâche crumble moutarde à l'ancienne
Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Endives aux croutons
Gluten

Carottes rapées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Taboulé à la menthe
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Céleri rapé au fromage blanc
Céleri, Lait

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

Vinaigrettes bar moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de porc sce charcutière
Gluten, Moutarde, Sulfites

Omelette
Oeufs, Lait

Pizza au thon
Poissons, Gluten, Lait

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Haché au poulet sauce aigre douce
Gluten, Soja, Sulfites

Hachis parmentier au boeuf
Gluten, Lait

Pizza royale
Gluten, Lait

Rougail saucisses
Sulfites

Raviolis
Céleri, Oeufs, Gluten

GARNITURES

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Merci de vous rapprocher de notre gérant pour toute information relative à la présence d'allergènes.

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

LE PLAISIR DE BIEN MANGER...

Des menus équilibrés et des recettes variées
qui allient produits de qualité et nouveautés !

PRODUITS LAITIERS

Assortiment de yaourts

Lait

Brie

Lait

Fromage frais Rondelé ail et fines
herbes

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage Petit moule

Lait

Saint paulin

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage frais fraidou

Lait

Tomme blanche

Lait

Assortiment de yaourts

Lait

Fromage fondu carré

Lait

Tomme grise

Lait

DESSERTS

Compote de pommes allégée en sucres
et crumble sucré

Gluten

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gaufre au sucre

Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Mousse au chocolat

Lait

Cake à la châtaigne

Oeufs, Gluten, Lait

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dessert lacté flan saveur vanille nappé
caramel

Lait

Salade de fruits frais

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote tutti frutti allégée en sucres

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré DCG

Gluten, Lait, Soja

Fromage blanc, crème de marrons et
copeaux de chocolat noir

Lait, Soja

Corbeille de fruits

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au yaourt pomme et vanille

Oeufs, Gluten, Lait

Liégeois au chocolat

Lait, Soja

SAUCES

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

Huile et Vinaigre

Sulfites

BOULANGERIE

Pain

Gluten

Pain

Gluten

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

Pain

Gluten

Pain

Gluten