

COLLEGE LYCEE MENU

Lundi
23/02/2026

Mardi
24/02/2026

Mercredi
25/02/2026

Jeudi
26/02/2026

Vendredi
27/02/2026

ENTRÉES

SOUPE POULE VERMICELLE
BOS

Crêpes à l'emmental

Terrine forestière cornichon

Tartinade carottes, haricots blancs
et fromage fondu La vache qui rit

Salade de riz à l'andalouse
(tomates et poivrons)

Soupe de lentilles corail au lait de
coco

SALADES

Salade mélée

Carottes râpées au citron

Endives aux noix

Salade au chèvre et croûtons

Salade coleslaw

Salade piémontaise

Cubes de betteraves

Salade de pâtes aux poivrons,
olives et origan

Taboulé à la menthe

Vinaigrettes bar moutarde et aux
herbes

PLATS

Boulettes au boeuf sauce barbecue

Feuilleté de poisson au beurre blanc

Quiche potiron marron et oignon

Nuggets de poulet

Merlu sauce champignons crème

omelette emmental bos

Tajine de dinde

Sauté de veau sauce facon
blanquette vanillée

Parmentier égréné végétal et
purée pommes de terre

Steak hache de boeuf sauce poivre

GARNITURES

Chou-fleur persillé

Boulgour

Epinards béchamel gratinés

Carottes et navets

Gratin de späetzle

Coquillettes

Légumes couscous

Riz créole

Purée de pomme de terre

Mélange de légumes racines

PRODUITS LAITIERS

Fromage frais Petit louis

Fromage frais fraidou

Bleu

Fromage frais Cantafrais

Coulommiers

Gouda

Saint paulin

Fromage fondu Samos

Tomme grise

Fromage Petit moule

Yaourt nature sucré

DESSERTS

assortiment yaourt flan

Compote tous fruits allégée en
sucres

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Cake au chocolat

Corbeille de fruits

Corbeille de fruits

Crème légère à la banane

Fromage blanc et brisures d'Oréo

Corbeille de fruits

Mousse au chocolat

Eclair parfum chocolat

Tarte au flan pâtissier

Salade de fruits frais

Dessert lacté coco à boire

Roulé à la myrtille

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.