

MENUS DU 20/04/2026 AU 24/04/2026

college : lycee s 17

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

	Lundi 20/04/2026	Mardi 21/04/2026	Mercredi 22/04/2026	Jeudi 23/04/2026	Vendredi 24/04/2026
Entrée	Radis beurre Salade multifeuille Mortadelle*	Allumette au fromage Salade de blé		Betterave cuite vinaigrette Terrine de campagne*	Salade coleslaw Concombres sauce kebab
Plat	Cannelloni bolognaise (PC) Courgette farcie cuite* à la tomate(PC)	Rôti de dinde sauce gravy Boulettes végétariennes tomate mozzarella		Falafels sauce orientale Couscous aux légumes, poulet et merguez	Longe de porc* à la Dijonnaise Nugget's de poisson
Accompagnement		Haricots verts en persillade FRITES		Semoule BIO	Petit pois Pommes de terre vapeur persillées
Laitage	Carré ligueil à la coupe	Edam à la coupe Petit suisse nature		Brie à la coupe Fromage blanc	Petit suisse aux fruits Camembert à la coupe
Dessert	Mousse au chocolat Liégeois vanille Poire	Kiwi Beignet aux pommes tarte citron		Banane Crème dessert chocolat	Moelleux au caramel (oeufs BIO)

* = Plat avec du porc

MENUS DU 27/04/2026 AU 01/05/2026

	Lundi 27/04/2026	Mardi 28/04/2026	Mercredi 29/04/2026	Jeudi 30/04/2026	Vendredi 01/05/2026
Entrée	Cervelas* Nem aux légumes	Mélange tendre pousse Surimi mayonnaise		Coeur de laitue Rosette*	
Plat	hachis parmentier lasagne veggie	Tarte au fromage Saucisse* de Toulouse Régionale		Gardiane de boeuf Quenelle nature sce Aurore	
Accompagnement		Lentilles BIO LOCAL Haricots beurre		Riz Epinards béchamel	
Laitage	Emmental à la coupe Yaourt local ETREZ	Petit suisse nature Tendre bleu à la coupe		Munster à la coupe AOP Frulos	
Dessert	Pomme BIO Tarte Normande	Ananas au sirop Île flottante		Flan au chocolat Crème onctueuse au caramel	

* = Plat avec du porc