

# COURS MAINTENON - LYCEE

## Menu du Lundi 19 Janvier au Vendredi 23 Janvier 2026

Lundi 19 Janvier	Mardi 20 Janvier	Mercredi 21 Janvier	NOUVEL AN CHINOIS	Vendredi 23 Janvier
Salade verte à l'Emmental Salade de thon au maïs Rosette lyonnaise et cornichons	Céleri rave sauce rémoulade Chou rouge Salade verte à l'Emmental	Entrée	Salade Asiatique Salade de chou chinois aux pommes Salade verte à l'Emmental	Salade verte à l'Emmental Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges , Vinaigrette Carottes râpées , Vinaigrette
Colombo de porc Crêpe au jambon	Aiguillettes de poulet , Sauce tex mex Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce suprême	hachis parmentier à la purée de patate douce Gratin de <b>merlu MSC</b>	Nems à la volaille Sauté de porc au caramel	Beignets au poisson Carbonnade de porc
<b>Cœur de blé BIO</b> Petits pois au jus	<b>Semoule HVE</b> Harcots verts BIO à l'ail	Rata de légumes Hivernale du chef Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes asiatiques Riz cantonnais	Épinards à la crème Frites fraîches
Assortiments de fromages Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Assortiments de fromages	Assortiments de fromages Assortiments de fromages
Crème dessert à la vanille Fruit de saison Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison Compote de <b>pommes VER</b> du chef Tarte au citron	Fruit de saison	Beignet à la pomme Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Smoothie bananes et fraises Fromage blanc au miel

Légende : **Bio** - **Produits régionaux** - **Produits labellisés** -  Recettes bas carbone

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.