

COURS MAINTENON - LYCEE

Menu du Lundi 2 Février au Vendredi 6 Février 2026

CHANDEUR	Lundi 2 Février	Mardi 3 Février	Mercredi 4 Février	REPAS VEGETARIEN	Vendredi 6 Février
	<ul style="list-style-type: none"> Champignons à la crème Salade verte Cervelas , Vinaigrette <ul style="list-style-type: none"> Nuggets à la volaille Filet de colin MSC , Sauce nantua <ul style="list-style-type: none"> Épinards à la béchamel Semoule <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Crêpe du chef Fruit de saison Yaourt aromatisé 	<ul style="list-style-type: none"> Effiloché d'endives , Vinaigrette Salade verte Taboulé d'Hiver (semoule HVE) <ul style="list-style-type: none"> Normandin au veau Filet de merlu MSC , Sauce estragon <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre persillées Brocolis à l'ail <ul style="list-style-type: none"> Assortiments de fromages <ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes et vanille du chef 	<p>Entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> Tartiflette (Reblochon AOP) Beignets au poisson , Sauce tartare <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre vapeur Mélange de salades , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge Salade de haricots verts <ul style="list-style-type: none"> Pastasotto de courgettes au fromage ail et fines herbes Haricots blancs façon blanquette <ul style="list-style-type: none"> Coquillettes BIO Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de pois chiches , Vinaigrette Salade verte Coleslaw purple <ul style="list-style-type: none"> Fricassée de colin MSC gratiné Escalope de porc , sauce Dijonnaise <ul style="list-style-type: none"> Pommes de terre rissolées Fondue de poireaux à la crème

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.