

COURS MAINTENON - LYCEE

Menu du Lundi 27 Avril au Jeudi 30 Avril 2026

	REPAS VEGETARIEN		REPAS SUD OUEST
Lundi 27 Avril	Mardi 28 Avril	Mercredi 29 Avril	Jeudi 30 Avril
<ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Champignons au tahini Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Concombre à la grecque Salade verte Radis 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte , Vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Salade de riz et maïs , Vinaigrette Salade sud ouest
<p>Paupiette au veau façon marengo Colin MSC façon blanquette</p>	<p>Mafé de colin MSC Bolognaise de pois BIO</p>	<p>Boulettes au bœuf , Sauce Napolitaine Colin MSC pané , Sauce Napolitaine</p>	<p>Cassoulet Fricassée de colin MSC gratiné</p>
<ul style="list-style-type: none"> Carottes braisées Riz pilaf au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Navet glacé au miel Macaronis HVE 	<ul style="list-style-type: none"> Gratin de courgettes Céréale gourmand 	<ul style="list-style-type: none"> Piperade Haricots blancs BIO aux oignons rouges
<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>	<p>Assortiments de fromages</p>
<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert à la vanille Yaourt sucré 	<ul style="list-style-type: none"> Ile flottante du chef Fruit de saison Compote de pommes VER du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteau Basque Fruit de saison Salade de fruits du chef

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.