

COURS MAINTENON - LYCEE

Menu du Lundi 4 Mai au Jeudi 7 Mai 2026

REPAS VEGETARIEN

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Mercredi 6 Mai	Jeudi 7 Mai
<p>Radis , Beurre</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de maïs Salade verte 	<p>Salade de tortis HVE au surimi</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Carottes râpées 	<ul style="list-style-type: none"> Entrée 	<ul style="list-style-type: none"> Bâtonnets de concombres , Sauce au fromage blanc Céleri rave râpé , Vinaigrette Salade verte
<p>Rissollette de veau</p> <p>Carbonara de saumon MSC</p>	<p>Rougail de colin MSC</p> <ul style="list-style-type: none"> Falafels , Sauce tomate 	<p>Hachis Parmentier du chef</p> <p>Parmentier de colin MSC</p>	<p>Porc façon chai korma</p> <p>Filet de hoki MSC</p>
<ul style="list-style-type: none"> Tortis HVE Petits pois aux oignons 	<ul style="list-style-type: none"> Haricots verts Riz pilaf 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte 	<ul style="list-style-type: none"> Semoule HVE Légumes couscous
<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"> Yaourt aromatisé Fruit de saison Brownie au chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Crème dessert au caramel Compote de pommes 	<ul style="list-style-type: none"> Fruit de saison Dessert 	<p>Cake marbré au chocolat du chef</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.