

# COURS MAINTENON - LYCEE

## Menu du Lundi 11 Mai au Mercredi 13 Mai 2026

Lundi 11 Mai

Mardi 12 Mai

Mercredi 13 Mai

<ul style="list-style-type: none"><li>Salade verte</li><li>Salade de haricots rouges aux oignons , Vinaigrette</li><li>Carottes râpées à l'orange</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Tomates , Vinaigrette</li><li>Macédoine de légumes au fromage blanc et au curry</li><li>Salade verte</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Entrée</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Filet de <b>merlu MSC</b> , Sauce crème</li><li>Sauté de poulet aux olives</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Nuggets à la volaille</li><li>Crumble de <b>colin MSC</b>, mimolette, amandes et cumin</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Plat principal</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Gratin de courgettes</li><li>Coeur de blé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><b>Macaronis HVE</b></li><li>Carottes braisées</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Assortiments de fromages</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Assortiments de fromages</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>Cookie du chef</li><li>Fruit de saison</li><li>Yaourt sucré</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Fruit de saison</li><li>Compote de pommes du chef</li><li>Crème dessert au caramel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Dessert</li></ul>

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

Menus susceptibles de variations, sous réserve des approvisionnements.