Du lundi 12 au vendredi 16 Février 2024

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FEUILLETE AU SAUMON SALADE VERTE QUICHE LORRAINE ---------- CARRY DE VOLAILLE BIO FILET DE MERLU ---------- BROCOLIS SAUTES TORTIS BIO ---------- MIMOLETTE ---------- CREME DESSERT PYRENEENNE	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ---------- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE ---------- PILAF DE RIZ BIO COURGETTES POELEES ---------- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE ---------- MERVEILLES LOCALES	CHOU A L AMERICAINE CRUDITES VARIEES ---------- KEBAB MAISON ---------- SALADE VERTE POMMES SAUTEES ONDULEES ---------- CANTAL ---------- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES SALADE ARDECHOISE ---------- COTE DE PORC BIO BOULETTES THAI ---------- CHOUX FLEUR GRATINE HARICOTS VERTS BIO ---------- YAOURT PYRENEEN ---------- BANANE	CRUDITES VARIEES MACEDOINE AU THON ---------- POISSON DU JOUR CORDON BLEU DE VOLAILLE ---------- LEGUMES DU JOUR PUREE DE POMMES DE TERRE ---------- ST NECTAIRE ---------- COMPOTE DE FRUITS

Fait maison

Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

Produit de la nouvelle aquitaine

Produit végétarien

Tous les Mardi midi nous proposons un menu à base de produits locaux ou BIO

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

Du lundi 12 au vendredi 16 Février 2024

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
POTAGE DU JOUR SALADE WESTERN ---------- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES ---------- PIPERADE ---------- PETITS SUISSE AUX FRUITS ---------- KIWI	POTAGE DU JOUR TABOULE ORIENTAL BIO ---------- EMINCES DE VEAU NORMANDE ---------- CAROTTES SAUTEES MAISON ---------- EMMENTAL ---------- ILE FLOTTANTE	POTAGE DU JOUR MOUSSE DE CANARD ---------- BROCHETTE DE DINDE ---------- PETITS POIS CAROTTES ---------- CAMEMBERT ---------- SEMOULE AU LAIT BIO	POTAGE DU JOUR SALADE LANGUEDOCIENNE ---------- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE ---------- PEPINETTES BIO ---------- TOMME NOIRE DES PYRENEES ---------- LIEGEOIS FRUITE

Fait maison

Bio : Un ou plusieurs ingrédients sont issus de l'Agri Bio

Produit de la nouvelle aquitaine

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, le menu peut-être soumis à des changements sans préavis.

Menu du lundi 12 Février 2024 au vendredi 16 Février 2024

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	PETIT DEJEUNER	**PETIT DEJEUNER**	**PETIT DEJEUNER**	**PETIT DEJEUNER**
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,6,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**
FEUILLETE AU SAUMON(12,5,7) SALADE VERTE QUICHE LORRAINE(11,5,7) ---------- CARRY DE VOLAILLE BIO FILET DE MERLU(12) ---------- BROCOLIS SAUTES(7) TORTIS BIO(5) ---------- MIMOLETTE(7) ---------- CREME DESSERT PYRENEENNE(7)	CRUDITES VARIES BIO SALADE DE CAROTTES BIO AUX POMMES ---------- CHILI CON CARNE BIO CHILI SIN CARNE(13) ---------- PILAF DE RIZ BIO COURGETTES POELEES ---------- FROMAGE BLANC NATURE SUCRE(7) ---------- MERVEILLES LOCALES	CHOU A L AMERICAINE(10,11,14,7) CRUDITES VARIEES(5,7) ---------- KEBAB MAISON(10,11,13,14,5,7) ---------- SALADE VERTE POMMES SAUTEES ONDULEES ---------- CANTAL(7) ---------- CLEMENTINE	CRUDITES GOURMANDES(7) SALADE ARDECHOISE ---------- COTE DE PORC BIO BOULETTES THAI(13,5) ---------- CHOUX FLEUR GRATINE(5,7) HARICOTS VERTS BIO(7) ---------- YAOURT PYRENEEN(7) ---------- BANANE	CRUDITES VARIEES(5,7) MACEDOINE AU THON(10,11,12,14) ---------- POISSON DU JOUR CORDON BLEU DE VOLAILLE(5,7) ---------- LEGUMES DU JOUR PUREE DE POMMES DE TERRE(14,7) ---------- ST NECTAIRE(7) ---------- COMPOTE DE FRUITS
DINER	**DINER**	**DINER**	**DINER**	
POTAGE DU JOUR SALADE WESTERN ---------- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES(11,7) ---------- PIPERADE ---------- PETITS SUISSE AUX FRUITS(7) ---------- KIWI	POTAGE DU JOUR TABOULE ORIENTAL BIO(5) ---------- EMINCES DE VEAU NORMANDE(10,14,7) ---------- CAROTTES SAUTEES MAISON ---------- EMMENTAL(7) ---------- ILE FLOTTANTE(11,7)	POTAGE DU JOUR MOUSSE DE CANARD(10,14,5,7) ---------- BROCHETTE DE DINDE ---------- PETITS POIS CAROTTES(13) ---------- CAMEMBERT(7) ---------- SEMOULE AU LAIT BIO(7)	POTAGE DU JOUR SALADE LANGUEDOCIENNE(10,11,14,2) ---------- POISSON GRATINE A LA MOUTARDE(10,12,14,7) ---------- PEPINETTES BIO(5) ---------- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ---------- LIEGEOIS FRUITE(7)	**Bon Week-end**

() : allergènes

Y. LEMAGNENT

GESTIONNAIRE

B. BALLARIN

PROVISEUR

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises.

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. La vinaigrette en libre service contient de la moutarde

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

codification	allergènes	codification	allergènes
1	ARACHIDES	8	LUPIN
2	CELERI	9	MOLLUSQUES
3	CRUSTACES	10	MOUTARDE
4	FRUITS A COQUE	11	OEUF
5	GLUTEN	12	POISSON
6	GRAINE DE SESAME	13	SOJA
7	LAIT	14	SULFITE

LE PETIT DEJEUNER

MARDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre.

Purée de fruit
Fromage blanc

MERCREDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre, laitage

jambon , fromage

JEUDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre, laitage

Pate à tartiner

VENDREDI

Café, thé chocolat, jus de fruit, Pain, miel, confiture, céréales, beurre, laitage

Pancakes

La cuisine se réserve le droit de changer le menu en fonction des livraisons de marchandises