Du lundi 26 Mai au mercredi 28 Mai 2025

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **MIDI**

LUNDI	MARDI	MERCREDI
SALADE DE TOMATES CRUDITES GOURMANDES --- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE --- YAOURT AROMATISE --- KIWI	TABOULE LIBANAIS BIO CRUDITES CROQUANTES --- CHIPOLATAS POISSON DU JOUR --- HARICOTS BLANCS BRETONNE CAROTTES PERSILLEES --- SAINT PAULIN BIO --- FLAN NAPPE CARAMEL	GASPACHO MAISON CRUDITES CROQUANTES --- STEAK HACHE BIO FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE --- FRITES COURGETTES SAUTEES MAISON --- EDAM --- COMPOTE DE FRUITS BIO

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 26 Mai au mercredi 28 Mai 2025

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Le menu du restaurant **SOIR**

LUNDI	MARDI
BOUCHEES DE CAMEMBERT	MELON
----------	----------
FILET DE COLIN AUX CEREALES	JAMBALAYA DE POULET
----------	----------
POELEE DE LEGUMES MAISON	TOMME NOIRE DES PYRENEES
----------	----------
EMMENTAL BIO	FRAISES CHANTILLY

ECLAIR AU CHOCOLAT	

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.

LYCÉE VÁCLAV HAVEL

Menu du lundi 26 Mai 2025 au mercredi 28 Mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi
	PETIT DEJEUNER	**PETIT DEJEUNER**
	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)	PETIT DEJEUNER (13,4,5,7)
DEJEUNER	**DEJEUNER**	**DEJEUNER**
SALADE DE TOMATES CRUDITES GOURMANDES(7) ---------- RAVIOLIS GRATINES SALADE VERTE(11,2,5,7) ---------- YAOURT AROMATISE(7) ---------- KIWI	TABOULE LIBANAIS BIO(5) CRUDITES CROQUANTES ---------- CHIPOLATAS POISSON DU JOUR ---------- HARICOTS BLANCS BRETONNE(14) CAROTTES PERSILLEES(7) ---------- SAINT PAULIN BIO(7) ---------- FLAN NAPPE CARAMEL(7)	GASPACHO MAISON(5,7) CRUDITES CROQUANTES ---------- STEAK HACHE BIO FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE(12,14,7) ---------- FRITES COURGETTES SAUTEES MAISON ---------- EDAM(7) ---------- COMPOTE DE FRUITS BIO
DINER	**DINER**	**DINER**
BOUCHEES DE CAMEMBERT(5,7) ---------- FILET DE COLIN AUX CEREALES(12,5,7) ---------- POELEE DE LEGUMES MAISON(7) ---------- EMMENTAL BIO(7) ---------- ECLAIR AU CHOCOLAT(11,13,5,7)	MELON ---------- JAMBALAYA DE POULET(14,2,3,7) ---------- TOMME NOIRE DES PYRENEES(7) ---------- FRAISES CHANTILLY(7)	**Bon Week-end**

() : allergénes

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