

Menus self maternelle / primaire / collège

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
ENTRÉE	CRUDITÉS Salade de pois chiches & pain de mie grillé	CRUDITÉS Saucisson sec		CRUDITÉS Macédoine de légumes	CRUDITÉS Salade de tomate au basilic
PLAT PROTIDIQUE	Hachi végétarien	Steak haché de veau		Boeuf façon bourguignon	Carbonara de saumon
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Riz pilaf	Boulgour Carottes aux oignons jaunes		Pommes vapeur Chou fleur rôti	Coquillettes HVE Aubergines gratinée
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP	Tomme noire		Brie	Yaourt nature sucré
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS Crème dessert vanille	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison		CORBEILLE DE FRUITS Eclair au chocolat	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison

LA PENSÉE DU JOUR :



Produit Bio



Produit Local



Poisson issu de la pêche durable



Produit cuisiné sur place par les chefs



Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)



Produit IGP (Indication Géographique Protégée)



Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Retrouvez la recette du mois
sur votre site Soyons
Complices



Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des difficultés d'approvisionnement et des effectifs.

Menus Cafétéria - Lycée YSSINGEAUX

Le chef proposera tous les jours un choix de viande ou de poisson, et sur demande une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
ENTRÉE	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF	BUFFET D'ENTRÉES DU CHEF
PLAT PROTIDIQUE	Hachi végétarien DOS DE COLIN À LA BORDELAISE	Steak haché de veau OMELETTE AU FROMAGE	Rôti de porc à la pomme Beignets de poisson, sauce tartare	Boeuf façon bourguignon Marmite du pêcheur au colin MSC	Carbonara de saumon Boulettes à l'agneau, sauce curry
ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Riz pilaf	Boulgour Carottes aux oignons jaunes	Semoule HVE	Pommes vapeur Chou fleur rôti	Coquillettes HVE Aubergines gratinée
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire AOP	Tomme noire	Bûche mi-chèvre	Brie	Yaourt nature sucré
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Crème dessert vanille	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Fruit de saison	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Fruit de saison	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Eclair au chocolat	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Fruit de saison

	lundi 15 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mercredi 17 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025
ENTRÉE	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	
PLAT PROTIDIQUE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre Spaghettis	Pommes de terre rôties au four aux herbes	Coeur de blé Tomate rôtie à l'ail	Salade verte -	
PRODUIT LAITIER	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGES	
DESSERT	DESSERT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX	

LA PENSÉE DU JOUR :

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**
avec une majorité de **produits frais**

Retrouvez la recette du mois sur
votre
Soyons Complices

