

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 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
ENTRÉE	CRUDITÉS Betteraves, vinaigrette	CRUDITÉS Tomates, vinaigrette		CRUDITÉS Salade de riz & poivrons	CRUDITÉS Rosette
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu	Bolognaise		Poulet rôti aux herbes	Beignet de poisson, sauce aioli
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole Petits pois aux oignons	Courgettes poêlées Spaghetti HVE 		Frites	Carottes braisées Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt arôme	Saint Nectaire AOP 		Brie	Yaourt nature
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison	CORBEILLE DE FRUITS Compote de pommes		CORBEILLE DE FRUITS Crème dessert	CORBEILLE DE FRUITS Clafoutis aux abricots

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 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 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	Cordon bleu Dos de colin MSC, sauce crème	Bolognaise Carbonara	Steak haché de poulet	Poulet rôti aux herbes Fricassée de poisson MSC gratinée	Beignet de poisson, sauce aioli Chipolatas grillées au thym
ACCOMPAGNEMENT	Riz créole Petits pois aux oignons	Courgettes poêlées Spaghetti HVE	Semoule HVE Brunoise du soleil	Frites	Carottes braisées Boulgour
PRODUIT LAITIER	Yaourt arôme	Saint Nectaire AOP	Bûche mi-chèvre	Brie	Yaourt nature
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Fruit de saison	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Compote de pommes	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Fruit de saison	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Crème dessert	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Clafoutis aux abricots

	lundi 1 septembre 2025	mardi 2 septembre 2025	mercredi 3 septembre 2025	jeudi 4 septembre 2025	vendredi 5 septembre 2025
ENTRÉE	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	SALAD'BAR	<i>Bon Week-end !</i>
PLAT PROTIDIQUE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	SELON ARRIVAGE	
ACCOMPAGNEMENT		-		-	
PRODUIT LAITIER	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**

