

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 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 2025
ENTRÉE	CRUDITÉS Salade de tomate	CRUDITÉS Salade de pdt & cornichons		CRUDITÉS Salade d'haricots blancs au pesto	CRUDITÉS Jambon blanc
PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de pays	Filet de poulet		Quenelle nature ,sauce tomate	Filet de poisson meunière
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur Carottes aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Riz pilaf		Légumes Coquillettes HVE	Gratin de choux fleur Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Mimolette		Yaourt nature	Fromage de chèvre
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS Compote pomme banane	CORBEILLE DE FRUITS Fruit de saison		CORBEILLE DE FRUITS Glace	CORBEILLE DE FRUITS Crème chocolat

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 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 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	Saucisse de pays Filet de colin à la bordelaise,	Filet de poulet Omelette nature	Steak haché Filet de colin, sauce estragon	Quenelle nature ,sauce tomate	Filet de poisson meunière Rôti de porc sauce moutarde
ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre vapeur Carottes aux oignons	Haricots verts à l'étuvé Riz pilaf	Salade verte Boulgour	Légumes Coquillettes HVE	Gratin de choux fleur Pommes noisettes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Mimolette	Fourme d'Ambert	Yaourt nature	Fromage de chèvre
DESSERT	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Compote pomme banane	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 Glace	CORBEILLE DE FRUITS BUFFET DE DESSERTS DU CHEF Crème chocolat

	lundi 29 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025	mercredi 1 octobre 2025	jeudi 2 octobre 2025	vendredi 3 octobre 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	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

