Irène JOLIOT-CURIE
LYCÉE PROFESSIONNEL

Menu restaurant scolaire

Semaine n° 47 Du 16 au 20/11/2026

Lundi 16/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Rôti de porc Saucisse de poulet	1.5.6.8.9.10
Poisson	2.4.8
Pâtes	1.3.5.6.10
Légumes verts bio	1.5.6.8.9.10
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Compote fruits allégée	

Mardi 17/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6 . 7.8.9.10.1 1. 12.13.14
Sauté de dinde Saucisse de Toulouse IGP	1.5.6.8. 9.10
Steak végétarien	2.4.8
Riz céréales ou semoule	1.3.5.6.10
Duo de choux bio	1.5.6.8.9.1 0
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 18/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Plats variés selon arrivages ou stocks	
Dessert : fruits frais Compote fruits allégée	

Jeudi 19/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
Hachis parmentier	1.5.6.8. 9.10
Parmentier de colin	2.4.8
Purée	1.3.5.6.10
Salade verte	1.5.6.8.9.10
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé Pâtisserie	1.3.5.6.7.8

Vendredi 20/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Boulettes de boeuf	1.5.6.8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Frites fraiches locales	1.3.5.6.10
Poêlée de légumes Bio	1.5.6.8.9.10
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Compote fruits allégée	

	Produits égalim		Végétarien
	Produit fermier		Bio
	Haute Valeur Environnementale (HVE)		Indication géographique Protégée (IGP)
	Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)		Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Bleu Blanc Cœur (BBC)		Label rouge
	Pèche durable (MSC)		Commerce équitable
	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)		Viande Bovine Française (VBF)
	Produit local		Fait maison
	agri éthique		

Allergènes majeurs ou traces /1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs /4 Poisson / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde /11 Graines de sésame /12 Anhydrides sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusque

Le salad'bar est composé de crudités, salade composée dite végétarienne ou salade protidique (féculents)
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et disponibilité.

Le proviseur
P. Colmant

L'intendante
R. Miri

Chef de cuisine
T. Ragueneau

L'infirmière
M. Lemarechal