Irène JOLIOT-CURIE
LYCÉE PROFESSIONNEL

Menu restaurant scolaire

Semaine n° 48 Du 23 au 27/11/2026

Lundi 23/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Côte de porc Paupiette de veau	1.5.6.8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Pomme de terre	1.3.5.6.10
Duo de choux bio	1.5.6.8.9.10
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Compote fruits allégée	

Mardi 24/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
Couscous deux viandes Merguez et pilon de poulet	1.5.6.8.9.10
Poisson	2.4.8
Semoule	1.3.5.6.10
Légumes couscous	1.5.6.8.9.10
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 25/11/2026	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 26/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
Chili con carne	
Poisson ou végétarien	2.4.8
Riz	1.3.5.6.10
Haricots rouges et maïs	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 27/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Steak de veau	1.5.6.8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Frites fraiches locales	1.3.5.6.10
Salade verte	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