Irène JOLIOT-CURIE
LYCÉE PROFESSIONNEL

Menu restaurant scolaire

Semaine n° 49 Du 30/11 au 04/12/2026

Lundi 30/11/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Sauté de dinde Saucisse aux herbes	1.3.5.6.7. 8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Pâtes	1.3.5.6.10
Poêlée de légumes verts Bio	1.5.6.8.9.10
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Compote fruits allégée	

Mardi 01/12/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6 . 7.8.9.10.1 1. 12.13.14
Palette à la provençale Escalope de volaille	1.3.5.6.7. 8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Pomme de terre	1.3.5.6.10
Poêlée de carottes et haricots verts Bio	1.5.6.8.9.1 0
Fromage ou yaourt égalim	7
Dessert : fruits frais Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 02/12/2026	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 03/12/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
Tomates farcies Paupiette de volaille	1.3.5.6.7. 8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Riz et céréales ou semoule	1.3.5.6.10
Duo de brocoli et choux Bio	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 04/12/2026	Allergènes
Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14
Boulettes d'agneau	1.3.5.6.7. 8.9.10
Poisson ou végétarien	2.4.8
Frites fraiches locales	1.3.5.6.10
Salade composée locale	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