Irène JOLIOT-CURIE
LYCÉE PROFESSIONNEL

# Menu restaurant scolaire

Semaine n° 50 Du 07 au 11/12/2026

| Lundi 07/12/2026 | Allergènes |
|---|---|
| **Salad'bar**<br>Céleri/Carottes<br>Salade composée végétarienne | 1.2.3.4.5.6.<br>7.8.9.10.11<br>.12.13.14 |
| Escalope de jambon<br>Paupiette de volaille | 1.3.5.6.7<br>8.9.10 |
| Poisson ou végétarien | 2.4.8 |
| Purée | 1.3.5.6.10 |
| Haricots vert et carottes Bio | 1.5.6.8.9.10 |
| Fromage ou yaourt égalim | 7 |
| **Dessert :** fruits frais<br>Compote fruits allégée | |

| Mardi 08/12/2026 | Allergènes |
|---|---|
| **Salad'bar**<br>Céleri/Carottes<br>Salade composée végétarienne | 1.2.3.4.5.6.<br>7.8.9.10.11.<br>12.13.14 |
| Saucisse de poulet<br>Sauté de porc | 1.3.5.6.7<br>8.9.10 |
| Poisson ou végétarien | 2.4.8 |
| Pâtes | 1.3.5.6.10 |
| Choux fleurs | 1.5.6.8.9.10 |
| Fromage ou yaourt égalim | 7 |
| **Dessert** : fruits frais<br>Cocktail de fruits au sirop allégé | |

| Mercredi 09/12/2026 | Allergènes |
|---|---|
| **Salad'bar**<br>Céleri/Carottes<br>Salade composée végétarienne | 1.2.3.4.5.6.<br>7.8.9.10.11<br>.12.13.14 |
| Plats variés selon arrivages ou stocks | |
| **Dessert** : fruits frais<br>Compote fruits allégée | |

| Jeudi 10/12/2026 | Allergènes |
|---|---|
| **Salad'bar**<br>Céleri/Carottes<br>Salade composée végétarienne | 1.2.3.4.5.6.<br>7.8.9.10.11.<br>12.13.14 |
| Rôti de porc<br>Cuisse de poulet | 1.3.5.6.7<br>8.9.10 |
| Poisson ou végétarien | 2.4.8 |
| Gratin de PDT au fromage | 1.3.5.6.10 |
| Salade verte | 1.5.6.8.9.10 |
| Fromage ou yaourt égalim | 7 |
| **Dessert** : fruits frais<br>Cocktail de fruits au sirop allégé<br>Pâtisserie | 1.3.5.6.7.8 |

| Vendredi 11/12/2026 | Allergènes |
|---|---|
| **Salad'bar**<br>Céleri/Carottes<br>Salade composée végétarienne | 1.2.3.4.5.6.<br>7.8.9.10.11<br>.12.13.14 |
| Boulettes de boeuf | 1.3.5.6.7<br>8.9.10 |
| Poisson ou végétarien | 2.4.8 |
| Frites fraiches locales | 1.3.5.6.10 |
| Poêlée de légumes grillés bio | 1.5.6.8.9.10 |
| Fromage ou yaourt égalim | 7 |
| **Dessert :** fruits frais<br>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