








# MENUS DU LYCEE CLEMENT MAROT DU LUNDI 08 AU VENDREDI 12 DECEMBRE 2025

LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<p>Petit déjeuner</p> <p>Café/chocolat Lait Pain beurre Confiture Céréale Yaourt et ORANGE </p> <p>Déjeuner</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>Petit déjeuner</p> <p>Café/chocolat Lait Pain beurre Confiture Céréale Yaourt et ORANGE </p> <p>Déjeuner</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>Petit déjeuner</p> <p>Café/chocolat Lait Pain beurre Confiture Chocolatine/Croissant Yaourt et ORANGE </p> <p>Déjeuner</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>Petit déjeuner</p> <p>Café/chocolat Lait Pain beurre Confiture Yaourt et ORANGE </p> <p>Déjeuner</p> <p>SALADE BAR</p>	<p>Petit déjeuner</p> <p>Café/chocolat Lait Pain beurre Confiture Barre céréales Yaourt et ORANGE </p> <p>Déjeuner</p> <p>SALADE BAR</p>
<p>PIZZA GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>RAVIOLIS BŒUF/FROMAGE LAIT GLUTEN OEUF</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</p> <p>GATEAU SEMOULE/RIZ</p> <p>FRUITS DE SAISON</p> <p>Dîner</p> <p>VERMICELLE A LA TOMATE</p> <p>TARTIFLETTE LAIT (LACTOSE),</p> <p>ENDIVES</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>SURIMI MAYONNAISE</p> <p>ROTI DE PORC CHARCUTIERE GLUTEN,</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>GRATIN DE CHOU FLEUR GLUTEN,</p> <p>POMME GRENAILLE</p> <p>ILE FLOTTANTE</p> <p>CLEMENTINES BIO </p> <p>Dîner</p> <p>TABOULE LAIT (LACTOSE), GLUTEN</p> <p>POISSON EN CROUTE AUX CEPES LAIT (LACTOSE), SOJA GLUTEN,</p> <p>POLENTA</p> <p>MOUSSE AUX CITRON LAIT (LACTOSE), OEUF GLUTEN</p>	<p>POTAGE COURGETTE VACHE QUI RIT</p> <p>LASAGNE MAISON GLUTEN LACTOSE</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE A LA COUPE LAIT (LACTOSE)</p> <p>CREME CARAMEL LAIT (LACTOSE), OEUF</p> <p>Dîner</p> <p>SALADE GRECQUE</p> <p>CROQUE MONSIEUR LAIT (LACTOSE), OEUF GLUTEN</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>FROMAGE BLANC CREME DE MARON AIT (LACTOSE), FRUITS A COQUE</p>	<p>DAUBE DE BŒUF A LA PROVENCALE</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>RIZ PILAF</p> <p>CELERIS</p> <p>PATISSERIE MAISON LAIT (LACTOSE), GLUTEN OEUF</p> <p>Dîner</p> <p>ŒUF MIMOSA OEUF</p> <p>BLANQUETTE DE POISSON GLUTEN LACTOSE POISSON CRUSTACES CREVETTES</p> <p>BOULGOUR BIO </p> <p>FROMAGE/COMPOTE LAIT (LACTOSE), OEUF</p>	<p>POTAGE DE LEUMES/POMELOS</p> <p>FILET DE DINDE</p> <p>POISSON DU JOUR</p> <p>LENTILLES</p> <p>CAROTTE</p> <p>LIEGEOIS AUX FRUITS</p> <p>Label Rouge Agriculture Biologique Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée Fruitset légumes a l'école HVE</p>

Aide UE à destination des écoles

Menus susceptible d'être modifié

Le chef de cuisine : Eric MASCLÉS

LA GESTIONNAIRE : CATHERINE PLAUX

LE PROVISEUR : REMI POUUMERYROL

