

Menus du Lundi 25 Mai au Vendredi 29 Mai 2026

PETIT DEJEUNER

Lait, chocolat, café, thé, jus de fruits, yaourt, confiture, miel, sucre, beurre, fruits, céréales, pain

		DEJEUNER		DINER
Lundi 25 Mai	Salade Bar			
	Entrée			
	Plat chaud (au choix)			
	Légumes Bar			
	Garniture			
	Laitage			
	Dessert (au choix)			
Mardi 26 Mai	Salade Bar	Betteraves rouges ☺	Celeri remoulade ☺	Salade de crudités ☺
	Entrée	Concombre à la crème ☺		
	Plat chaud (au choix)	Sauté de porc noir de Bigorre ☺	Pavé de merlu aux céréales ☺	Courgette farcie Poêlée océane Semoule ☺
	Légumes Bar	Poêlée de légumes grillés ☺	Chou vert confit ☺	Endives braisées ☺
	Garniture	Coquillettes Occitanie		
	Laitage	Yaourt BIO		Fromage blanc BIO
	Dessert (au choix)	Crème chocolat bio ☺		Semoule au lait ☺
Mercredi 27 Mai	Salade Bar	Assiette de charcuterie		Salade de crudités ☺
	Entrée	Asperge sauce hollandaise ☺		
	Plat chaud (au choix)	Brochette de bœuf ☺	Filet de colin persillade ☺	Sauté de Canard ☺ Nuggets de poisson Quinoa
	Légumes Bar	Potatoes	Ratatouille ☺	Gratin de blettes ☺
	Garniture			
	Laitage	Yaourt BIO		Yaourt BIO
	Dessert (au choix)	Fraises chantilly		Ile flottante
Jeudi 28 Mai	Salade Bar	Salade coleslaw ☺	Salade de tomate et maïs	Salade de crudités ☺
	Entrée	Salade mexicaine ☺		
	Plat chaud (au choix)	Pizza Bolo' Végétale bio		Côte de porc aux herbes ☺ Poisson provençale ☺
	Légumes Bar	Haricots verts	Pommes duchesse ☺	Lentilles bio ☺
	Garniture	Printanière de légumes ☺		
	Laitage	Yaourt BIO		Yaourt BIO
	Dessert (au choix)	Fruit frais bio		Glace
Vendredi 29 Mai	Salade Bar	Salade composée	Salade verte à la feta	
	Entrée	Tomate mozarella au pesto		
	Plat chaud (au choix)	Ailerons de poulet marinés ☺	Poisson meunière ☺	
	Légumes Bar	Brocolis	Riz camargue ☺	
	Garniture	Poêlée de légumes aux haricots plats ☺		
	Laitage	Yaourt BIO		
	Dessert (au choix)	Cookie		

Menus à titre indicatif susceptibles de modifications


 LYCÉE Raymond NAVES
 SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
 Mme Jane LUGAN


 Le Proviseur
 Mme Gislaïne ALARY

