

Menu Lycée ARGOUGES
DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026

		LUNDI 21 SEPTEMBRE	MARDI 22 SEPTEMBRE	MERCREDI 23 SEPTEMBRE	JEUDI 24 SEPTEMBRE	VENDREDI 25 SEPTEMBRE
	Entrée	salade composée	Salade composée	Salade verte	Terrine de légumes *	Carottes rapées
		Salade verte	Macédoine mayonnaise	Salade composée	Salade composée	Salade composée
		Feuilleté au fromage *	Charcuterie	Pastèque	Radis	Taboulé
	Plat principal	Omelette fines herbes	Poisson frais	Hachis de canard	Longe de thon	Beignet de calamar *
		Omelette au fromage	Gardianne de taureau	Brandade de poisson	Blanquette de veau	Boulette végété
	Accompagnement	Frites	Torti 3 couleurs	Julienne de légumes	Légumes pot feu	Haricots verts
		Ratatouille	Carottes au beurre	Crozet	Riz	Boullgour façon risotto
	Fromage	assortiment fromages laitages	assortiment fromages laitages	assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
	Dessert	Fruits	Yaourts aux fruits	Pana cotta	Eclair vanille *	Fruits
				Pana cotta	Eclair chocolat *	

DINER	Entrée	Avocat vinaigrette	Salade de betterave	Crepes au fromage *	Salade de lentille	
	Plat principal	Tomate farcie végété *	Seitan *	Cervelas Obernois	Ravioli ricotta épinard	
	Accompagnement	Riz Basmati	Polenta	Coquillette		
	Fromage	assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	
	Dessert	Donut au sucre *	Cocktail de fruits	Mousseau chocolat	Yaourts aux fruits	

Sous réserve de modifications

Lu et approuvé ,

Vert : Fruits et Légumes
Rouge : Viandes et poissons
Marron : Féculents
Bleu : Laitages

Le Proviseur,
SERGI Joseph

L'Adjoint Gestionnaire,
Olivier SUZAN

Produit régional

: Produit industriel

: Produit surgelé

: Plat fait maison (viandes et légumes frais)