

Menu Lycée ARGOUGES
DU LUNDI 28 SEPTEMBRE AU VENDREDI 2 OCTOBRE 2026

		LUNDI 28 SEPTEMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1 OCTBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
	Entrée	salade composée	Salade composée	Salade verte	Charcuterie	Macédoine
		Taboulé	Surimi mayo	Salade composée	Salade composée	Salade composée
		Tomates/ féta	Chou rouge	Nems au poulet	Céleri Remoulade	Avocat
	Plat principal	Porc confit	Nugget végété	Magret de canard	Paupiette de saumon	Tartiflette aux lardons
		Filet de cabillaud	Pavé de saumon	Filet de lieu	Paupiette de volaille	Tartiflette sans lardons
	Accompagnement	Polenta	Gratin Dauphinois	Wok de légumes de légumes	Chou Romanesco	
		Duo de courgette	Salsifis	Nouille chinoise	Pomme noisette	
	Fromage	assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages
	Dessert	Fruits	Yaourt aromatisé	Fromage blanc/ compot	Tarte	Liégeois
			Fruits		Baba au rhum	Fruits

DINER	Entrée	Concombre Bulgare	Charcuterie	Salade de betteraves	Œufs durs	
	Plat principal	Aiguillette de poulet	Omelette	Chipolatas	Dahl de lentilles	
	Accompagnement	Riz Pilaf	Coquillettes	Blé à la créole		
	Fromage	assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages	
	Dessert	Panna cotta	Donut	Crème caramel	Compote	

Sous réserve de modifications

Lu et approuvé ,

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

Le Proviseur,
SERGI Joseph

Secrétaire Général
Olivier SUZAN

Produit régional

: Produit industriel

: Produit surgelé

: Plat fait maison (viandes et légumes frais)