

Menu Lycée ARGOUGES
DU LUNDI 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

		LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
	Entrée	salade composée 	Salade composée 	Salade verte 	Betteraves au maïs	Taboulé 
		Nem au poulet *	Salade verte 	Salade composée 	Salade composée 	Salade composée 
		Salade verte 	Sardines à l'huile 	Endive 	Salade de lentilles 	Salade verte 
	Plat principal	Paupiette de volaille 	Nugget végétal 	Boulette de bœuf *	Pavé de Mahi mahi 	Beignet de calamar 
		Paupiette de saumon 	Filet mignon 	Boulette Thai *	Pilon de poulet 	Emincé de poulet 
	Accompagnement	Riz Basmati 	Pomme noisette 	Ratatouille 	Haricots verts 	Carottes 
		Chou romanesco 	Salsifis 	Boulgour 	Tagliatelle 	Purée
	Fromage	assortiment fromages laitages	assortiment fromages laitages 	assortiment fromages laitages 	Assortiment fromages laitages 	Assortiment fromages laitages 
	Dessert	Fruits	Yaourt aux fruits de la ferme 	Mousse au chocolat 	Eclair chocolat *	Fruits
					Eclair vanille *	

DINER	Entrée	Salade verte 	Salade composée 	Wrap de légumes 	Salade de composée 	
	Plat principal	Tartiflette lardons 	Lasagne au saumon 	Pané fromager *	Tomate farcie végétal	
	Accompagnement	Tartiflette sans lardons 	Lasagne bolo 	Blé 	Torsade 	
	Fromage	assortiment fromages laitages	Assortiment fromages laitages 	Assortiment fromages laitages 	Assortiment fromages laitages 	
	Dessert	Tarte aux pommes *	Mont blanc choco 	Compote de pomme 	Cocktail de fruits 	

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
 Agent comptable
 Olivier SUZAN

 : Produit régional

 : Produit industriel

* : Produit surgelé

 : Plat fait maison (viandes et légumes frais)