Menu du 23 au 27 novembre 2026

Produits de saison local* et Repères du menu équilibre

Lundi 23 novembre	
DEJEUNER	**DINER**
Buffet d'entrées : Salade verte-maïs-emmental / Betterave / Œuf-mayonnaise / Salade de blé aux petits légumes / Radis-beurre	Buffet d'entrées : Potage poireau-pomme de terre
Tajine de légumes d'hiver / Chipolatas "plat alternatif"	Fish and chips de colin
Purée St Germain / Tajine aux légumes d'hiver	Pene Rigate / Salsifis fondants
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Assortiment de compotes / Yaourt aromatisé *BIO local*	Fromage blanc aux fruits
Fruit	Fruit
Mardi 24 novembre	
DEJEUNER	**DINER**
Buffet d'entrées : Potage de légumes frais / Champignons à la grecque / Salade au chèvre et croutons / Jambon de pays	Buffet d'entrées : Salade tomate-maïs / Salade de haricots rouges / Avocat
Paëlla	Émincé de dinde mariné
Riz à l'espagnole / Haricots Mange-tout	Boulgour BIO / Courgettes fraîches en gratin
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Buffet de fruits	Quatre-quarts aux pommes
	Fruit
Mercredi 25 novembre	
DEJEUNER	**DINER**
Buffet d'entrées : Carotte-pomme râpées / macédoines de légumes-mayo / Salade au poulet	Buffet d'entrées : Pêche au thon / Houmous à la carotte / Salade de jambon
Saumon grillé	Bœuf épicéa
Poêlée de ratatouille	Pommes de terre rôties / Haricots verts
Salade / Fromage	Salade / Fromage
Crème caramel-beurre salé	Yaourt local sur lit de fruits
Fruit	Fruit
Jeudi 26 novembre	
DEJEUNER	**DINER**
Buffet d'entrées : Chou blanc / Toast de sardines / Kamaboko / Grillons charentais	Buffet d'entrées : Salade fraîcheur / Betterave-ciboulette / Salade riz-poivrons-thon
Escalope de volaille basquaise / Sauté de boeuf à l'orientale	Tarte au fromage / Quiche au thon *maison*
Cœur de blé / Poêlée basquaise	Brocolis
Salade / Fromage ou yaourt nature sucré	Salade / Fromage
Gâteau de semoule / Compote / Fromage blanc aux fruits	Barre glacée
Fruit	Fruit
Vendredi 27 novembre	
DEJEUNER	
Buffet d'entrées : Salade de pomme de terre / salade de gésiers-maïs / Crudités sauce crème	
Filet de poisson du jour / Jambon braisé	
Coquillettes / Carotte fraîches sautées	
Salade / Fromage	
Crème dessert chocolat ou vanille ou caramel / Compote de pomme	
Fruit	

Le Gestionnaire, Hervé SAINT HILAIRE — **Le Chef de Cuisine,** Julien LEFLON — **Le Responsable du Restaurant,** Hervé SARRAZIN — **Le Proviseur,** Christophe SIMONET

Lycée Marguerite de Valois CS 52324 16023 ANGOULEME Cedex