











# Menus du Lycée Joseph Vallot du 06 au 10 avril 2026

| Midi                     | Lundi   | Mardi  | Mercredi   | Jeudi   | Vendredi  |
|--------------------------|---------|--|--|---|---|
| Entrées                  |         | Salad'Bar  | Salad'Bar  | Salad'Bar   | Salad'Bar   |
| Plat                     | Férialé | Saucisse <br>Ou<br>Pané au fromage<br>Et<br>Lentilles / légumes de saison  | Tajine de poulet au olives <br>Ou<br>Tajine de poisson <br>Et<br>Semoule / légumes de saison  | Chili con carne<br>Ou<br>Chili sin carne<br>Et<br>Riz/Légumes de saison | Goulash de bœuf <br>Ou<br>Curry de pois chiches <br>Et<br>Pommes vapeur/légumes de saison  |
| Laitage<br>Ou<br>Fromage |         | Fromage aop*   | Yaourt nature*   | Fromage bio*  | Yaourts aromatisés  |
| Dessert                  |         | Fruit de saison bio*   | Fruit de saison bio*   | Fruit de saison bio*  | Muffin au chocolat  |

| Soir    | Lundi   | Mardi   | Mercredi  | Jeudi   |
|---------|---------|---|---|---|
| Entrées |         | Salad'Bar   | Salad'Bar   | Salad'Bar   |
| Plat    | Férialé | Filet de daurade meunière <br>Et<br>Penne / légumes de saison | Tortellinis au bœuf ou ricotta épinard<br>Et<br>Légumes de saison | Côtes de porc <br>Et<br>Frites / Légumes de saison |
| Dessert |         | Fruit de saison/dessert<br>Et<br>Laitage  | Fruit de saison/dessert<br>Et<br>Laitage                          | Fruit de saison /dessert<br>Et<br>Laitage   |

Self ouvert aux élèves  
De 11h30 à 13h30

**Rouge** : Produit de la région Occitanie  
**Vert** : Produit de l'agriculture biologique  
**Bleu** : Plat végétarien  
\* Aide UE à destination des écoles

 Fait maison

*Bon Appétit*

Le proviseur  
  
B. ARINO  
LYCÉE JOSEPH VALLOT  
BAT 10 LODÈVE

Le secrétaire général  
  
L. ROVARO  
LYCÉE JOSEPH VALLOT  
BAT 10 LODÈVE

Le responsable restauration  
