












Menus du Lycée Joseph Vallot du 13 au 17 avril 2026

Midi	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar	Pizza ou Telle
Plat	Pilon de poulet grillé  Ou Boulettes végétariennes Et Eby/Légumes de saison 	Travers de porc sauce barbecue  Ou Dos de merlu a la persillade Et Frites / légumes de saison 	Poisson a la bordelaise Ou Croissant a la ratatouille  Et Semoule / légumes de saison 	Sauté de veau aux olives  Ou Boudin noir Ou Colin à la crème citronnée  Et Riz / légumes de saison 	Croque-monsieur Ou Croque au fromage  Et Légumes de saison 
Laitage	Yaourts aromatisés	Fromage bio*	Yaourts aromatisés	Yaourt nature*	Fromage aop*
Dessert	Donuts	Fruit de saison bio*	Glace	Fruit de saison bio*	Fruit de saison bio*

Soir	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrées	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar	Salad'Bar
Plat	Steak de bœuf  Et Potatoes/ Légumes de saison	Lasagnes  Et Légumes de saison	Rougail saucisse  Et Riz / Légumes de saison	Dos de merlu basquaise  Et Semoule / légumes de saison
Dessert	Fruit de saison/dessert Et Laitage	Fruit de saison/dessert Et Laitage	Fruit de saison/dessert Et Laitage	Fruit de saison /dessert Et 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

Le secrétaire général

L. NAVARO

Le responsable restauration
