

# Menus du Lycée Joseph Vallot du 18 au 22 mai 2026

| Midi    | Lundi  | Mardi   | Mercredi   | Jeudi  | Vendredi  |
|---------|--|---|--|--|---|
| Entrées | Salad'Bar  | Salad'Bar   | Entrées chaudes  | Salad'Bar  | Salad'Bar   |
| Plat    | Raviolis au bœuf<br>ou<br>raviolis au saumon<br>ou<br>ravis ricotta épinard<br>et<br>légumes de saison | Filet de poulet au tandoori<br>Ou<br>merlu au tandoori<br>Et<br>riz/légumes de saison | Steak haché<br>ou<br>galette blé épinard<br>et<br>frites/légumes de saison | Saucisse grillée<br>ou<br>seiche la rouille<br>et<br>pomme vapeur /légumes de saison | Sauté de veau au chorizo<br>Ou<br>lieu sauce dieppoise<br>Et<br>semoule/Légumes de saison |
| Laitage | Yaourts aromatisés   | Fromage bio   | Yaourts aromatisés   | Yaourt nature  | Fromage aop*  |
| Dessert | Fruit de saison bio  | Beignet au chocolat   | Fruit de saison bio  | Flan au caramel  | Fruit de saison bio*  |

| Soir    | Lundi  | Mardi  | Mercredi  | Jeudi  |
|---------|--|--|---|--|
| Entrées | Salad'Bar                                    | Salad'Bar  | Salad'Bar   | Salad'Bar                                    |
| Plat    | Pilon de poulet grillés<br>et<br>petits pois | Sauté de bœuf a la provençale<br>et<br>boulgour /légumes de saison | Lasagne au poisson et fruits<br>de mer<br>Et<br>Légumes de saison | Croque au fromage<br>Et<br>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                          | 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



Le secrétaire général



Le responsable restauration

