

REPAS OCTOBRE 2026

DEJEUNER ECOLES OCTOBRE 25



LYCÉE PIERRE CARAMINOT

MENUS DU 28 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2026

Sous réserve des difficultés de livraison et d'approvisionnement

FR23.176.020.CE

Menu prévu en cas de grève et de possibilité
d'accueillir les enfant le midi

CHARCUTERIE
RAVIOLIS OU CANNELLONIS
CHIPS
YAOURT-COMPOTE - FRUITS
BISCUITS

DÉJEUNER Lundi 28		DÉJEUNER Mardi 29		DÉJEUNER Mercredi 30		DÉJEUNER Jeudi 01		DÉJEUNER Vendredi 02	
1-2-3-4-8-10	BAR A SALADES	7-4-8-1-2-14	BAR A SALADES	4-9-1-10-3	BAR A SALADES	7	BAR A SALADES	4-3	BAR A SALADES
4-7	PAVE DE SAUMON A LA CIBOULETTE	1-7-9	POULE SAUCE SUPRÊME	1-7-4	BRUCHETTA NAPOLITAINE	1-3	SAUTE DE VEAU A LA TOMATE	4	POISSON PAPILOTTE
7-1-3	PÂTES GRATINÉES/ÉPINARDS AU JUS	7-9	RIZ AU BEURRE/CAROTTES VICHY	7	SALADE VERTE	1-7	SEMOULE AU BEURRE/BROCOLIS PERSILLES	7	POMMES RISSOLÉES/FONDUE DE POIREAUX
7-	YAOURT	7	FROMAGE	1-7-3-8	GAUFRE CHOCOLAT CHANTILLY	7	FROMAGE	7	YAOURT
	FRUIT	7	FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS				FRUIT		FRUIT
DÉJEUNER Lundi 05		DÉJEUNER Mardi 06		DÉJEUNER Mercredi 07		DÉJEUNER Jeudi 08		DÉJEUNER Vendredi 09	
1-3-7	ENTRÉES CHAUDES	1-7-3-10-9	BAR A SALADES	3-10	BAR A SALADES	4-7	BAR A SALADES	1-4-7-3-10	BAR A SALADES
4-1-7	DOS DE CABILLAUD SAUCE CITRON	7	CERVELAS OBERNOIS	1-7	PIZZA 3 FROMAGES		COUSCOUS POULET MERGUEZ	4-1-3	FILET DE COLIN MEUNIÈRE
7-	POLENTA GRATINÉE POÊLÉE DE LÉGUMES	9	CAROTTES BRAISÉES/ RIZ PILAF	7	SALADE VERTE	1-	JULE/LÉGUMES COUSCOUS	1-3-	POMMES NOISETTE/COURGETTES A LA PROVENÇALE
7-	FROMAGE	7	YAOURT	7-8	YAOURT	7	FROMAGE	7-1	YAOURT
7-	BEIGNETS		FRUIT		COUPE BANANA -SPLIT	1-7	CRUMBLE POIRE CHOCOLAT		FRUIT
DÉJEUNER Lundi 12		DÉJEUNER Mardi 13		DÉJEUNER Mercredi 14		DÉJEUNER Jeudi 15		DÉJEUNER Vendredi 16	
1-3-7	ENTRÉES CHAUDES	3-10	SALADE ALSACIENNE	1-7	TARTE CATALANE	8-7	SALADE LANDAISE	7-8	SALADE AUVERGNATE
14	MOULES /	1-3-7	CARBONNADE	1-3-	AXOA DE VEAU		POULET BASQUAISE		SAUCISSE BRASSÉE
1-3	ANDOUILLETTE	1-3-	SPAETZLE ET CAROTTES	7	HARICOTS VERTS PERSILLES/ POMMES RISSOLÉES	9	RIZ/PIPERADE	7	TRUFFADE
7-	FRITES/TOMATES GRATINÉES	7	YAOURT	1-3-7-8	YAOURT	7	FROMAGE	7	FROMAGE
7-	FROMAGE	1-7	TARTE AUX MIRABELLES		GÂTEAU BASQUE	1-3	CRÈME CATALANE	1-3-7	FLOGNARDE AUVERGNATE
1-3-7	TARTE AU SUCRE								
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
VACANCES		VACANCES		VACANCES		VACANCES		VACANCES	
Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
VACANCES		VACANCES		VACANCES		VACANCES		VACANCES	

Bleu : Calcium - Rouge : Protéines - Vert : Vitamines - Marron : Féculents - Rose : Produit sucré

Pour les enfants inscrits en régime sans viande, le plat à base de viande est remplacé par des légumes

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergène. Seuls les ingrédients pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu			
1 GLUTEN	5 ARACHIDES	9 CÉLERI	12 ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITE
2 CRUSTACÉS	6 SOJA	10 MOUTARDE	13 LUPIN
3 ŒUF	7 LAIT	11 GRAINES DE SÉSAME	14 MOLLUSQUE
4 POISSON	8 FRUITS A COQUE		

Le Proviseur
Gilles TISSANDIER

La Secrétaire Générale
Sylvie RIVIÈRE

Les Infirmiers
Mélassandre LYS
Thomas RIBEIRO-PEIXOTO

La cheffe de cuisine
Marie-Claude COURTEIX

Fait maison

VBF Viande Bovine Française



VPF Viande Porcine Française



VF Volaille du Grand Sud Ouest



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local



Bleu blanc cœur

