





















MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE :

Du 13 au 17 AVRIL 2026

CHAQUE MENU EST ACCOMPAGNÉ MIDI ET SOIR D'UNE SALADE VERTE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Carottes râpées / pizza / céleri mayonnaise  Saucisse grillée Poisson  Pâtes / haricots verts  Fromage / crème à la vanille	Salade de radis noir / Champignons / salade de chou  Sauté de veau marengo Poisson Riz / carottes  Yaourt / fruit	Salade d'artichaut aux dés de fromage  Côte de porc forestière Poisson Gnocchis / épinards  Pain perdu / fruit	Œuf dur mayonnaise / charcuterie Lentilles en salade  Sauté de volaille au curry Poisson Boulgour / brocolis  Tiramisu / fruit	Salade croûton lardons / Betteraves Macédoine de légumes Poisson meunière Purée / légumes Glace
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	
Salade indienne *Camembert rôti Poisson Poêlée de pommes de terre et champignons  Fromage / compote	Salade de mâche aux croûtons  Cuisse de poulet au citron Poisson Blé / gratin de blettes  Gâteau de semoule	Salade niçoise  Cordon bleu Poisson Gratin dauphinois / fenouil  Crêpe / fruit	Salade composée *Cappellettis aux fromages Julienne de légumes Fromage / salade de fruits	 ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER * plat alternatif    Fait maison

Le bœuf, le porc, l'agneau, la volaille sont d'origine française (nés, élevés et abattus en France),

Les menus sont réalisés par le responsable de restauration, vérifiés par l'équipe de restauration du lycée PYRÈNE et présentés à la commission hébergement,

Sous réserve d'approvisionnement.

Le proviseur

La gestionnaire

Le médecin scolaire