



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE :

Du 01 au 05 JUIN 2026

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Salade de lentilles / salade catalane / sardines Sauté de bœuf aux épices Merlu en croûte Riz / brocolis Yaourt / fruit	Betteraves / carottes râpées Céleri remoulade / salade de quinoa Cuisse de poulet sauce moutarde *Galette de pois chiche Pâtes / haricots verts Fromage / coupe banoffee	Salade aux croûtons Viande Poisson Haricots blancs / Carottes persillées Cheesecake / poire au sirop	Coleslaw / houmous Radis / macédoine Sauté de dinde au curry Dos de colin aux crevettes Semoule / courgettes sautées Flan aux œufs / fruit	Crudités / salade de riz *Omelette Purée de pomme de terre / chou romanesco Glace / fruit
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
Sauté de bœuf aux épices Eufs dur mayonnaise Rôti de porc Julienne de légumes Fromage / compote de pomme	Pizza Steak Poisson Rösti / gratin d'épinards Fraises / fromage	Salade niçoise Calamar à la romaine Riz de couleur Fromage / salade de fruits	<u>SOIRÉE DES INTERNES</u> Hamburger Potatoes Glace	FranceAgriMer ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER * plat alternatif Productions Locales Label Rouge AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE 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