



Lycée :

**MENUS DE LA SEMAINE :**

**36**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
	<i>Salade verte à la Coppa §</i>	<i>Salade verte aux foies de volaille</i>	<i>Coeur de Scarole de Région</i>	<i>Batavia de Région</i>
	<i>Coeur de boeuf de Région vinaigrette</i>	<i>Salade de fenouil aux pommes et cranberries</i>	<i>Melon de Région (x6)</i>	<i>Duo de betterave et pomme de terre vinaigrette</i>
	<i>Asperges vertes vinaigrette</i>	<i>Salade de brocolis aux champignons</i>	<i>Barigoule d'artichauts maison</i>	<i>Salade de penne Romana</i>
	<i>Friand fromage (x80)</i>	<i>Oeuf dur farci au thon</i>	<i>Salade de pomme de terre Vosgienne</i>	<i>Pizza Royale § (x64)</i>
	<i>Fileté de poisson pané (x47) #</i>	<i>Pave de merlu Shangaï</i>	<i>Osso bucco de dinde en civet</i>	<i>Colin d'Alaska grillé tomate et sauge (x38) #</i>
	<i>Cuisse de poulet forestière</i>	<i>Rôti d'échine de porc à la Dijonnaise §</i>	<i>Pané de blé tomate mozzarella (x47)</i>	<i>Cappelletti aux fromages + râpé (pc)</i>
	<i>Piccatas de volaille marinés</i>			
	<i>Gratin Dauphinois + râpé</i>	<i>Farfalles au beurre + râpé</i>	<i>Polenta maison + rapé</i>	<i>Carotte de Région à la crème de ciboulette</i>
	<i>Poêlée Ratatouille</i>	<i>Chou fleur persillé bio</i>	<i>Courgettes sautées ail et persil</i>	<i>Pyrenées Coupe ***</i>
	<i>Reblochon fermier lait cru AOP Coupe ***</i>	<i>Bleu Coupe ***</i>	<i>Cantal Coupe ***</i>	<i>Gouda 30g ***</i>
	<i>Ptit fruité ***</i>	<i>Vache qui rit ***</i>	<i>Recette vide</i>	<i>Flan vanille CDF</i>
	<i>Yaourt nature sucré CDF</i>	<i>Yaourt aux fruits lait entier CDF</i>	<i>Donut cacao (x48)</i>	<i>Fruit de saison Bio</i>
	<i>Nectarine de Région</i>	<i>Compote pomme fraise coupelle (x120)</i>	<i>Pêche de Région</i>	

Crudités & cuitités
Elements protidiqes (Viande, poisson, œuf)
Féculents & Féculents et légumes cuits
Produits laitiers

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
 Teneur en calcium des fromages :  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :



Lycée :

**MENUS DE LA SEMAINE :**

**37**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Salade verte au poulet et oeuf poché	Salade verte mozzarella	Salade verte emmental cervelas §	Salade d'endive de Région aux noix	Batavia de Région
Salade de courgette au chèvre et aux noix	Tomate anchoïade	Avocat vinaigrette	Salade Liegeoise §	Salade Bretonne aux lardons §
Haricot vert et champignons en salade	Salade de celeris et pommes de Région	Rosette et Mortadelle §	Carottes râpées à l'ail et au gingembre	Salade de lentilles au curry
Tielle (x24)	Salade de penne aux fruits de mer	Maquereau à la moutarde (x15)	Salade de pâtes tricolores au Pesto	Friand fromage (x80)
Echine de porc Normande §	Pavé de Hoki rôti aux petits légumes	Waterzoi de poulet	Rôti d'échine de porc aux herbes §	Filet de lieu à l'oseille
Sauté de canard aux poires	Filet de poulet sauce au bleu	Paupiette de veau aux olives	Omelette à l'Espagnole	Nuggets de poulet (x40)
Brochette de poisson meunière (x47) #				Grignottes de poulet marinées
Purée de pomme de terre	Riz et céréales	Spaghettis au beurre + râpé	Pomme de terre frite fraîche (x40)	Tagliatelles au beurre + râpé
Salsifis aux fines herbes	Chou de Bruxelles	Tomate à la Provençale	Haricot vert lard oignon §	Chou fleur bio à la Polonaise
Edam Coupe ***	Reblochon Coupe ***	Tomme blanche Coupe ***	Chèvre buche Coupe ***	Brie Coupe ***
Cantal jeune AOP ***	Camembert Coeur de lion ***	Fripsons **	Bleu douceur **	Brebis crème ***
Crème Mont Blanc Chocolat (x43)	Lait gélatifié chocolat	Gateau de semoule nappé caramel	Yaourt Danone et fruits	Crème caramel (x12)
Prune de Région	Fruit de saison	Paire au sirop (x20)	Raisin de saison	Nectarine de Région

Crudités & cuitités
Elements protidiques (Viande, poisson, œuf)
Féculeux & Féculents et légumes cuits
Produits laitiers

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
 Teneur en calcium des fromages :  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :



**MENUS DE LA SEMAINE :**

**38**

**Lycée :**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
<i>Salade Louisiane §</i>	<i>Salade verte aux anchois</i>	<i>Salade verte au thon</i>	<i>Laitue Région oeuf poché et croustons</i>	<i>Batavia de Région</i>
<i>Salade de chou au soja et surimi</i>	<i>Chou fleur à la crème et ciboulette</i>	<i>Concombre de Région à la Grecque</i>	<i>Avocat vinaigrette</i>	<i>Salade de blé et chou Kale à la Grecque</i>
<i>Pamplemousse au sucre</i>	<i>Salade de pâtes Caraïbe</i>	<i>Salade de penne Rosso</i>	<i>Salade d'haricots verts à l'emmental</i>	<i>Tomate vinaigrette</i>
<i>Oeuf dur farci au thon</i>	<i>Feuilleté du pecheur (x63)</i>	<i>Paté de campagne §</i>	<i>Salade d'ébly provençal</i>	<i>Quiche Lorraine § (x80)</i>
<i>Brochette de dinde à l'Indienne</i>	<i>Hachis Parmentier maison (pc) + rapé</i>	<i>Filet de merlu à la fondue de poireaux</i>	<i>Sauté de boeuf Bourguignon</i>	<i>Gratin de poisson + rapée</i>
<i>Omelette aux fines herbes (x10)</i>	<i>Fileté de poisson meunière (x47) #</i>	<i>Alles de poulet Barbecue (x25) #</i>	<i>Merguez</i>	<i>Demi lune aux 5 fromages + râpé (pc)</i>
<i>Gratin Dauphinois + râpé</i>	<i>Lentilles Dijonnaise</i>	<i>Riz à l'Indienne</i>	<i>Mélange Kasha aux 3 céréales</i>	
<i>Carottes de Région et champignons persillés</i>	<i>Epinard béchamel + râpé</i>	<i>Courgette de Région à la Niçoise</i>	<i>Chou fleur en gratin + râpé</i>	<i>Soufflé de courgettes + rapée</i>
<i>Comté Coupe ***</i>	<i>Pyrenées Coupe ***</i>	<i>Reblochon Coupe ***</i>	<i>Saint Nectaire fermier AOP Coupe ***</i>	<i>Edam Coupe ***</i>
<i>Faisselle</i>	<i>Mini Bonbel ***</i>	<i>Chamois d'or **</i>	<i>Délice chèvre ***</i>	<i>Camembert Coeur de lion ***</i>
<i>Mousse au chocolat noir Nestlé</i>	<i>Barre glacée Snickers (x24)</i>	<i>Yaourt velouté fruit Danone</i>	<i>Paris Brest (x36)</i>	<i>Fromage frais aux fruits</i>
<i>Fruit de saison</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Cocktail de fruits (x20)</i>	<i>Fruit de saison Bio</i>	<i>Fruit de saison</i>
				<b>0</b>

<b>Crudités &amp; cuitités</b>
<b>Elements protidiques (Viande, poisson, œuf)</b>
<b>Féculets &amp; Féculents et légumes cuits</b>
<b>Produits laitiers</b>

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
**Teneur en calcium des fromages :**  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :



Lycée :

**MENUS DE LA SEMAINE :**

**39**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade verte au poulet	Salade verte aux harengs	Salade verte de la ferme §	Coeur de Scarole de Région	Laitue de Région
Salade de Pennes aux légumes grillés	Carotte de Région râpée aux maïs	Concombre Région à la Basquonnaise	Tomate vinaigrette	Salade Périgord
Asperges vertes vinaigrette	Haricot vert mimosa	Macedoine à la Russe	Chou rouge aux pommes bleu et miel	Salade Tourangelle
Flammekueche (x40) §	Saucisse Perche Région §	Friand à la viande § (x80)	Salade de pomme de terre Monegasque	Jambon beurre §
Saucisse de Strasbourg §	Pavé de lieu au beurre blanc	Palette de porc à la diable §	Paëlla Royale § (pc)	Lasagne maison + râpé (pc)
Filet de truite au beurre blanc	Sauce Bolognaise	Filet de poisson blanc pané (x40)	Filet de lieu aux 4 poivres	Pané de blé tomate mozzarella (x47)
Gardiane de taureau de Camargue	Spaghettis au beurre + râpé	Semoule au beurre	Purée de brocolis	Purée de pomme de terre
Riz de Camargue AOP	Chou fleur en gratin + râpé	Poelée de légumes meridionale	Munster fermier lait cru AOP Coupe ***	Haricot beurre
Haricot beurre	Tomme blanche Coupe ***	Chèvre buche Coupe ***	Camembert President ***	Beaufort Coupe ***
Le Finielou au lait cru AOP Coupe ***	Faisselle	Mini pavé d'Affinois brebis **	Salade de fruits fraîche Région (x40)	Seillon des Cèvennes ***
Fripions **	Fromage frais vanille	Iles flottantes crème anglaise (x12)	Raisin de saison	Tarte pomme rhubarbe (x100)
Yaourt aromatisé Danone	Compote pomme poire coupelle (x120)	Pêche de Région		Fruit de saison
Fruit de saison				

Crudités & cuitités
Elements protidiques (Viande, poisson, œuf)
Féculents & Féculents et légumes cuits
Produits laitiers

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
 Teneur en calcium des fromages :  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :



Lycée :

**MENUS DE LA SEMAINE :**

**40**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 30 septembre 2019	mardi 1 octobre 2019	mercredi 2 octobre 2019	jeudi 3 octobre 2019	vendredi 4 octobre 2019
Salade verte à la Fêta	Salade verte et oeuf dur	Salade verte à la fourme d'Ambert	Batavia de Région	Salade Multifeuilles de Région
Betterave rapée vinaigrette	Salade mer du nord	Pamplemousse au sucre	Duo de concombre et carotte Région	Salade Coleslaw
Salade de pois chiche Bio au cumin	Haricot vert et champignons en salade	Salade de riz au thon	Salade de pomme de terre aux poulpes	Sardine à la tomate (x20)
Fricandeaux de Région §	Croisillon Dubarry (x60)	Chou fleur Paimpolaise	Crêpes jambon emmental § (x20)	Salade de farfalles Marco Polo
Filet de lieu à l'oseille	Pané de boulgour lentilles corail (x50)	Brochette de poisson meunière (x47)	Noix de joue de boeuf aux olives	Filet d'aile de raie aux câpres
Saucisse de Toulouse §	Ossobuco à la Milanaise	Côte de porc Ardennaise §	Filet de lieu Andalou	Cuisse de poulet Basquaise
	Andouillette grill §		Ailes de poulet Barbecue (x25) #	
Pomme de terre boulangère	Semoule à l'Orientale	Pennes au beurre + râpé	Riz et céréales	Pomme de terre frite fraîche (x40)
Chou romanesco	Printanière de légumes	Brocolis au beurre	Courgettes de Région persillées	Soufflé de carottes + rapé
Cantal Coupe ***	Saint Nectaire fermier AOP Coupe ***	Brie Coupe ***	Pyénées Coupe ***	Le Finielou au lait cru AOP Coupe ***
Délice chèvre ***	Croc lait ***	Chavroux calcium ***	Vache Picon ***	Seillou des Cèvennes ***
Flan vanille nappé caramel	Yaourt vanille de Madagascar Bio Yéo	Liegeois café Nova	Clafoutis aux cerises (x48)	Yaourt aromatisé Danone
Fruit de saison	Raisin de saison	Fruit de Région	Fruit de Région	Fruit de saison

Crudités & cuitités
Elements protidiques (Viande, poisson, œuf)
Féculets & Féculets et légumes cuits
Produits laitiers

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
 Teneur en calcium des fromages :  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :



Lycée :

**MENUS DE LA SEMAINE :**

**41**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 7 octobre 2019	mardi 8 octobre 2019	mercredi 9 octobre 2019	jeudi 10 octobre 2019	vendredi 11 octobre 2019
Salade verte à l' Edam	Salade verte aux asperges vertes	Salade de mâche au surimi et tomate confite	Laitue de Région	Scarole de Région
Avocat vinaigrette	Chou rouge émincé à l'anis	Poireau vinaigrette	Duo de carotte et radis noir vinaigrette	Salade d'artichauts au chèvre
Salade d'haricots verts à l'emmental	Carotte et betterave rapée	Charcuterie de Région §	Chou fleur vinaigrette	Salade de poulet Shanghai
Oeuf dur mayonnaise	Salade Strasbourgeoise §	Feuilleté Hot Dog (x60)	Salade de lentilles au curry	Feuilleté du pêcheur (x63)
Emincé de porc de Lozère à la coriande §	Sauté de veau Bohémienne	Suprême de colin grillé Hollandaise (x47)	Parmentier de canard maison + râpé (pc)	Saucisse aux herbes §
Lapin à la Roumagnac	Filet de poisson blanc pané (x40)	Rôti d'échine de porc au jus §	Omelette à l'Espagnole	Escalope viennoise (x40)
Nuggets de poisson (x50)	Piccatas de volaille marinés			Galette de quinoa Provençale (x50)
Coudes rayés au beurre + râpé	Riz de Camargue AOP	Gnocchis Napolitaine		Polenta maison + rapé
Duo de courgettes et fenouil à l'huile d'olive	Haricot beurre	Brocolis sauce crémeuse	Celeri braisé	Purée de carotte de Région à l'orange
Edam Coupe ***	Comté Coupe ***	Brie Coupe ***	Tomme blanche Coupe ***	Emmental Coupe ***
Comté AOP ***	Chanteneige ***	Faisselle	Mini Ortolan **	Seillou des Cèvennes ***
Barre glacée Mars (x24)	Fromage blanc Ardechois (x50)	Fromage frais vanille	Yaourt Danone et fruits	Mille-feuille (x36)
Fruit de saison	Fruit de saison	Prune de Région	Fruit de Région	Fruit de saison

Crudités & cuisidités
Elements protidiques (Viande, poisson, œuf)
Féculets & Féculets et légumes cuits
Produits laitiers

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
 Teneur en calcium des fromages :  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :



Lycée :

**MENUS DE LA SEMAINE :**

**42**

**LYCEE GEORGES POMPIDOU**

**Menu conseillé**

lundi 14 octobre 2019	mardi 15 octobre 2019	mercredi 16 octobre 2019	jeudi 17 octobre 2019	vendredi 18 octobre 2019
Salade verte mozzarella	Salade frisée forestière §	Salade verte aux poivrons grillés et coppa §	Laitue de Région	Dépannage betterave vinaigrette (x20)
Méli Mélo de crabe à l'avocat et pamplemousse	Haricot vert et champignons en salade	Salade de tagliatelle à l'encre de seiche	Tomate farcie écrasée de sardine	Dépannage celeris remoulade (x20)
Concombre de Région au fromage blanc	Salade de penne Romana	Salade d'artichaut au gouda et Coppa §	Barigoule d'artichauts maison	Dépannage salade Niçoise (x20)
Macedoine à la Russe	Salade de pois chiche Bio au cumin	Paté de campagne §	Salade de farfalles au poulet grillé	Dépannage pizza fromage (x50)
Filet de poulet Crunchy Cheddar (x40)	Blanquette de veau à l'ancienne	Pavé de saumon noix de coco et abricots	Boulettes d'agneau au coriandre	Dépannage ailes de poulet Tex Mex (x25)
Echine de porc au jus §	Filet de Mahi Mahi à la fondue de poireaux	Cuisse de poulet au chorizo §	Parmentier de canard maison + râpé (pc)	Dépannage fileté de poisson meunière (x47)
Fileté de poisson meunière (x47) #	Grignottes de poulet marinées	Polenta maison + rapé	Dos de cabillaud à l'Américaine	Dépannage escalope Viennoise (x40)
Pomme de terre lamelle persillée	Riz de Camargue AOP	Duo de Pdt et pois gourmand	Semoule citronnée à la menthe	Dépannage haricot vert 5/1 (x10)
Carottes de Région persillées	Poelée world mix Méditerranée	Reblochon fermier lait cru AOP Coupe ***	Courgettes bio sautées à l'huile d'olive	Dépannage pomme noisette (x40)
Saint Nectaire fermier AOP Coupe ***	Montboissé à la Coupe ***	Le petit moulé nature ***	Salers fermier AOP Coupe ***	Saint Bricet calcium ***
Gouda ronde ***	Fol épi p'tit roulé ***	Yaourt aromatisé Danone	Le carré ***	P'tit louis vache ***
Yaourt fermier Cévenol sur lit d'abricot	Mousse crème de marrons Nova	Raisin de saison	Tarte Tropicane (x24)	Crème dessert chocolat 5/1 (x40)
Poire Alexandrine Bio	Fruit de saison Bio	Total midi :	Fruit de saison	Fruit de saison

Crudités & cuisidités
Elements protidiques (Viande, poisson, œuf)
Féculents & Féculents et légumes cuits
Produits laitiers

§ = plat contenant du porc  
 (pc) = plat complet  
 (x..) = multiple à respecter  
 Teneur en calcium des fromages :  
 \* = moins de 100 mg  
 \*\* = entre 100 et 150 mg  
 \*\*\* = plus de 150 mg

Remarques :