



# Lycée Sainte Solange

Menus semaine du 2 au 6 mars 2026



lundi 2

mardi 3

mercredi 4

jeudi 5

vendredi 6

## DEJEUNER

|                 |                                      |                                                |                                    |                                    |                                    |
|-----------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
|                 | Betteraves à la vinaigrette          | Céleri rémoulade                               | Salade verte, fromage et croûtons  | Chou blanc râpé aux pommes         | repas bas carbone                  |
| Entrées         | Rosette et cornichon                 | Baguette pizza du chef                         | Salade de riz au surimi            | Oeufs durs mayonnaise              | Salade d'endives                   |
|                 | Assortiment d'entrées                |                                                |                                    |                                    | Taboulé                            |
| Plats           | Filet de merlu sauce ciboulette      | Pilon de poulet mariné                         | Jambon braisé au jus               | Fajitas au fromage                 | Calamars à la romaine              |
|                 | Boulettes au boeuf sauce napolitaine | Gratin de poisson (colin, crevettes et moules) | Omelette aux fines herbes          | Fajitas au poulet aux épices       | Escalope de volaille à la crème    |
| Garnitures      | Semoule HVE                          | Petits pois aux oignons                        | Frites                             | Salade verte                       | Tortis                             |
|                 | Brocolis                             | Riz Madras                                     | Haricots verts à l'ail             | -                                  | Fondue de poireaux                 |
| Produit laitier | Camembert                            | Mimolette                                      | Saint Nectaire AOP                 | Tomme blanche                      | Yaourt sucré                       |
|                 | Assortiment de fromages / laitages   | Assortiment de fromages / laitages             | Assortiment de fromages / laitages | Assortiment de fromages / laitages | Assortiment de fromages / laitages |
| Desserts        | Salade d'orange à la menthe          | Cake marbré au chocolat du chef                | Ananas                             | Crème dessert au caramel           | Compote pomme-cannelle             |
|                 | Crème dessert vanille                | Fruit de saison                                | Fromage blanc coulis fruits rouges | Fruit de saison                    | Ile flottante                      |
|                 | Assortiment de desserts              |                                                |                                    |                                    |                                    |
|                 | Repas conseil de la diététicienne    |                                                |                                    |                                    |                                    |

## DINER DES INTERNES

|             |                     |                               |                                                     |                           |                                                                 |
|-------------|---------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|             | Carottes râpées     | Rillettes et cornichons       | Taboulé                                             | Chou-fleur sauce cocktail | Infos menus                                                     |
| Plat        | Cordon bleu         | Haché de veau sauce au poivre | Filet de poisson meunière et son quartier de citron | Lasagnes à la bolognaise  | Du pain du boulanger frais du jour                              |
| Garniture   | Spaghettis          | Haricots plats                | Carottes rôties                                     | Salade verte              | 100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale |
| Pdt laitier | Fromages / Laitages | Fromages / Laitages           | Fromages / Laitages                                 | Fromages / Laitages       | Des gâteaux réalisés par nos équipes                            |
| Desserts    | Compote pomme poire | Liégeois vanille              | Éclair au chocolat                                  | Salade de fruits frais    | Du fromage découpé par nos équipes                              |

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio



IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé



MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.





# Lycée Sainte Solange

Menus semaine du 9 au 13 mars 2026

| lundi 9  | mardi 10 | mercredi 11 | jeudi 12 | vendredi 13 |
|----------|----------|-------------|----------|-------------|
| DEJEUNER |          |             |          |             |

|                                   |                                                                                                               |                                    |                                    |                                                                                                                      |                                        |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
|                                   | Friand au fromage                                                                                             | Carottes râpées vinaigrette        | Chou blanc vinaigrette             | Demi pamplemousse et sucre                                                                                           | Potage de légumes de saison            |
| Entrées                           | Céleri rémoulade                                                                                              | Chiffonnade de laitue              | Pâté de campagne                   | Oeufs mimosa                                                                                                         | Salade de pomme de terre et cornichons |
| Assortiment d'entrées             |                                                                                                               |                                    |                                    |                                                                                                                      |                                        |
| Plats                             | Steak haché au boeuf sauce poivre                                                                             | Omelette aux fines herbes          | Escalope de dinde sauce crème      | Sauté de porc sauce moutarde                                                                                         | Gratin de poisson aux petits légumes   |
|                                   | Filet de hoki MSC à l'aneth  | Rougail saucisse                   | Beignets de poisson                | Filet de colin MSC sauce rouille  | Risotto, chorizo et Parmesan           |
| Garnitures                        | Haricots verts à l'ail                                                                                        | Riz créole                         | Céleri braisé                      | Chou-fleur gratiné                                                                                                   | Risonis                                |
|                                   | Macaronis                                                                                                     | Endives braisées                   | Boulgour                           | Pommes rissolées                                                                                                     | Carottes braisées                      |
| Produit laitier                   | Mimolette                                                                                                     | Tomme noire                        | Gouda                              | Yaourt nature                                                                                                        | Bûche mi-chèvre                        |
|                                   | Assortiment de fromages / laitages                                                                            | Assortiment de fromages / laitages | Assortiment de fromages / laitages | Assortiment de fromages / laitages                                                                                   | Assortiment de fromages / laitages     |
| Desserts                          | Fruit de saison                                                                                               | Liégeois vanille                   | Panna cotta coulis de mangue       | Compote de pommes                                                                                                    | Fruit de saison                        |
|                                   | Crème caramel                                                                                                 | Beignet framboise                  | Banane au caramel                  | Fruit de saison                                                                                                      | Flan au chocolat du chef               |
| Assortiment de desserts           |                                                                                                               |                                    |                                    |                                                                                                                      |                                        |
| Repas conseil de la diététicienne |                                                                                                               |                                    |                                    |                                                                                                                      |                                        |

## DINER DES INTERNES

|             |                             |                               |                             |                              |
|-------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Entrées     | Oeuf dur mayonnaise         | Betteraves rouges vinaigrette | Haricots beurre vinaigrette | Mousse de foie et cornichons |
| Plat        | Cuisse de poulet aux herbes | Tartiflette                   | Pizza bolognaise            | Chili con carne              |
| Garniture   | Coquillettes                | Salade verte                  | Salade verte                | Riz pilaf                    |
| Pdt laitier | Fromages                    | Laitages                      | Fromages                    | Fromages                     |
| Desserts    | Poire rôtie au spéculoos    | Tarte fine aux pommes         | Crème vanille               | Fromage blanc et confiture   |

### Infos menus

**Du pain du boulanger frais du jour**

100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale

Des gâteaux réalisés par nos équipes

Du fromage découpé par nos équipes

Produit local



AOP = Appellation d'Origine Protégée  
BBC = Bleu Blanc Cœur

CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit Bio



IGP = Indication Géographique Protégée  
HVE = Haute Valeur Environnementale

Recettes élaborées sur place par nos équipes

Produit labellisé



MSC = label de pêche responsable  
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Les repas sont élaborés à partir de viande française (hors viande ovine).



Cuisiniers  
du Centre-Val de Loire

