



Lycée Sainte Solange

Menus semaine du 16 au 20 mars 2026

lundi 16	mardi 17	mercredi 18	jeudi 19	vendredi 20
DEJEUNER				



Entrées	Radis rose et beurre	Haricots rouges au maïs, vinaigrette	Salade de haricots verts aux échalotes	repas jaune	Chiffonnade de batavia aux croûtons
	Betteraves vinaigrette au jus de pommes	Crêpe au fromage	Rosette et cornichons	Oeufs mimosa	Pizza au fromage
Assortiment d'entrées					
Plats	Saucisse fumée	Sauté de boeuf VBF au paprika	Omelette aux fines herbes	Colombo de volaille	Hoki sauce thaï
	Filet de merlu MSC à l'estragon	Tajine de poisson	Haut de cuisse de poulet rôti	Colin sauce tandoori	Blanquette de dinde
Garnitures	Lentilles vertes	Brocolis gratinés	Pommes de terre rissolées	Riz Bio safrané	Purée de carottes
	Haricots beurre persillés	Semoule HVE	Chou braisé	Panais rôti au curry	Tortis HVE
Produit laitier	Tomme noire	Gouda	Camembert	Cheddar	Yaourt sucré
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Cocktail de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Panna cotta et compotée ananas	Crumble aux pommes
	Fromage blanc à la confiture	Millefeuille de génoise à la confiture	Compote de poires	-	Liégeois chocolat

Assortiment de desserts

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

				Infos menus
Entrées	Salade de riz, maïs, oeuf dur	Saint Patrick Velouté de petits pois et croûtons	Salade verte vinaigrette	Radis roses et beurre
Plat	Cordon bleu de dinde	Boulette de boeuf façon irish stew	Paella garnie	Lasagnes à la bolognaise
Garniture	Carottes glacées	Pommes de terre vapeur	-	Salade verte
Pdt laitier	Fromages	Laitages	Fromages	Fromages
Desserts	Fruit de saison	Apple pie à l'irlandaise	Crème praliné	Salade de fruits du chef

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



Produit local

CE2 = Certification
Environnementale niveau 2

Produit Bio



Recettes élaborées sur place par nos équipes
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

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).





Lycée Sainte Solange

Menus semaine du 23 au 27 mars 2026

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27
DEJEUNER				

	Oeuf mimosa	Potage de légumes de saison	Carottes râpées vinaigrette	Céleri rémoulade	Chou chinois vinaigrette thaï
Entrées	Salade verte à l'Emmental	Oeufs durs mayonnaise	Feuilleté roulé au chorizo	Wrap au thon	Houmous du chef et son toast
Assortiment d'entrées					
Plats	Tajine de poulet	Raviolis Ricotta épinards	Rôti de dinde sauce crème	Steak haché au veau grillé sauce au bleu	Calamars à la romaine
	Tajine de lieu MSC	Jambon braisé	Filet de hoki MSC sauce dieppoise	Marmite du pêcheur au colin MSC	Chipolatas
Garnitures	Semoule HVE au beurre	Haricots verts à l'ail	Purée de patates douces du chef	Brocolis gratinés	Frites
	Légumes tajine	Pâtes	Chou-fleur rôti au paprika	Boulgour	Salade verte
Produit laitier	Cheddar	St Nectaire AOP	Bûche mi-chèvre	Yaourt nature	Brie
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Coupe banane chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Cupcake (sookies)	Fruit de saison
	Gaufre au sucre	Mousse au chocolat	Crème vanille	Fruit de saison	Semoule au caramel

Assortiment de desserts

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES				
			repas asiatique	
Entrées	Haricots beurre vinaigrette	Salade composée	Nems de légumes	Salade verte
Plat	Brandade de colin MSC	Rôti de porc sauce barbecue	Sauté de poulet thaï aux oignons	Hot dog
Garniture	Salade verte	Tagliatelles	Poêlée chinoise du chef	Potatoes
Pdt laitier	Fromages	Fromages	Fromages	Laitages
Desserts	Fruit de saison	Fruit de saison	Rocher coco du chef	Panna cotta au coulis framboise

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

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

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

