



Lycée Sainte Solange

Menus semaine du 30 mars au 3 avril 2026

lundi 30	mardi 31	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
DEJEUNER				

	Crêpe au fromage	Concombre bulgare	Radis roses et beurre	Carottes râpées à l'échalote	Wrap aux crudités
Entrées	Chou-fleur vinaigrette	Salade verte aux croûtons	Rillettes de poisson et toast	Mortadelle et cornichon	Chou blanc façon rémoulade
Assortiment d'entrées					
Plats	Escalope de porc	Emincé de poulet sauce aigre douce	Nuggets de volaille	Sauce bolognaise	Waterzoï de colin MSC
	Omelette fromagère	Poisson meunière, sauce crème citron	Filet de lieu MSC sauce beurre blanc	Quiche aux brocolis et chèvre	Escalope de dinde sauce dijonnaise
Garnitures	Carottes façon Vichy	Riz basmati	Petits pois au jus	Penne	Haricots beurre persillés
	Semoule HVE sauce tomate	Chou-fleur rôti à l'ail	Pomme de terre au four	Salade verte	Pommes de terre au four
Produit laitier	Camembert	Cantal AOP	Tomme blanche	Edam	Yaourt nature
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages
Desserts	Fruit de saison	Compote de pommes	Crème dessert du chef	Ile flottante	Salade de fruits
	Liégeois vanille	Semoule au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits

Assortiment de desserts

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

Entrées	Salade verte	Salade de pomelos, oranges et crevettes sauce cocktail	Betteraves rouges vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Infos menus
Plat	Steak haché sauce au poivre	Effiloché de porc miel moutarde	Pizza jambon Mozzarella	Aiguillettes de poulet sauce crème	Du pain du boulanger frais du jour
Garniture	Ecrasé de pommes de terre	Haricots verts à l'ail	Salade verte vinaigrette	Brocolis gratinés	100% du lait et des pommes (en saison) sont d'origine régionale
Pdt laitier	Fromages	Laitages	Fromages	Fromages	Des gâteaux réalisés par nos équipes
Desserts	Compote de fruits	Tiramisu	Salade de fruits	Cookie du chef	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.

api



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Lycée Sainte Solange

Menus semaine du 6 au 10 avril 2026

lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10
DEJEUNER				



		repas de Pâques		
Entrées	Bâtonnets de concombre sauce au fromage blanc	Houmous de carottes sur toast	Rillettes de poisson MSC	
	Pâté de campagne et cornichon	Radis roses et beurre	-	
Assortiment d'entrées				
Plats	Merguez	Escalope de porc sauce Louisiane (sucrée salée)	Pâté de Pâques	Repas
	Filet de hoki MSC aux épices	Calamars à la romaine sauce tartare	Filet de lieu MSC sauce vierge	
Garnitures	Pommes sautées	Chou-fleur en gratin	Salade verte	de vacances
	Carottes rôties	Blé à la tomate	Purée de pommes de terre	
Produit laitier	Cantal AOP	Yaourt nature	Verre de lait local	
	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	Assortiment de fromages / laitages	
Desserts	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruit	Brownie au chocolat	
	Riz au lait	Fruit de saison		

Assortiment de desserts

Repas conseil de la diététicienne

DINER DES INTERNES

			Infos menus
Entrées	Salade verte	Salade Coleslaw	Concombre à la bulgare
Plat	Mac and cheese façon tartiflette	Hachis parmentier	Cordon bleu
Garniture	-	Salade verte	Petits pois et carottes
Pdt laitier	Fromages	Fromages	Laitages
Desserts	Ile flottante et crème anglaise	Fruit de saison	Flan pâtissier sans pâte

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



CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Produit local



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

