

# MENU

## Lycée Aux Lazaristes La Salle Semaine

Lundi  
27/01/2025

Mardi  
28/01/2025

Mercredi  
29/01/2025

Jeudi  
30/01/2025

Vendredi  
31/01/2025

### ENTRÉES

Cake des alpages (tartiflette, lardons, oignons, pdt)  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Assiette de charcuterie et cornichon  
*Gluten, Lait, Moutarde, Soja*

Salade de pâtes sauce cocktail  
*Oeufs, Gluten, Moutarde, Sulfites*

### SALADES

Endives aux croutons  
*Gluten*

Salade coleslaw  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Couscous aux merguez  
*Céleri, Gluten, Moutarde*

nems poulet et sauce fromage blanc aux fines herbes  
*Lait*

Lasagne au boeuf  
*Gluten, Lait*

Beignet de poisson  
*Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites*

Pizza FROMAGE  
*Gluten, Lait*

Couscous végétal  
*Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites*

Samoussas de légumes et sauce fromage blanc aux fines herbes  
*Gluten, Lait, Soja*

Lasagnes aux légumes du sud  
*Gluten, Lait*

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique)  
*Sulfites*

PIZZA JAMBON FROMAGE  
*Gluten, Lait*

### GARNITURES

Légumes couscous  
*Céleri*

Choux de bruxelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coquillettes  
*Gluten*

Haricots verts persillés  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Gluten*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gratin de navets et oignons caramélisés  
*Gluten, Lait, Sulfites*

### PRODUITS LAITIERS

assortiment yaourt  
*Lait*

Fromage frais demi sel  
*Lait*

Fromage frais Cantafrais  
*Lait*

### DESSERTS

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pommes et fraises allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Beignet au chocolat et noisettes DCG  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja*

Donuts sucré DCG  
*Gluten, Lait*

Dessert lacté gélifié au chocolat  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Crumble aux pommes à la cannelle  
*Gluten, Fruits à coque*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# MENU

## Lycée Aux Lazaristes La Salle Semaine

Lundi  
03/02/2025

Mardi  
04/02/2025

Mercredi  
05/02/2025

Jeudi  
06/02/2025

Vendredi  
07/02/2025

### ENTRÉES

Tartine au thon et à la ciboulette  
*Poissons, Gluten, Lait*

Saucisson à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Feuilleté au fromage fondu  
*Gluten, Lait*

Salade de coeurs de palmier et maïs  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### SALADES

Salade piémontaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Duo colin d'Alaska et saumon PMD à la crème coco  
*Poissons, Gluten, Lait*

Crozets sauce aux fromages tartiflette emmental bleu  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Boudin antillais  
*Gluten, Lait*

poulet tikka massala et graines de courge  
*Moutarde*

Aiguillette de poulet sauce pain d'épices et crumble  
*Gluten*

Haché au veau sauce forestière  
*Gluten, Lait, Soja*

Crozi-Tartiflette aux lardons  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Waterzoï colin d'Alaska PMD (fruit de mer, julienne de légumes)  
*Céleri, Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Mollusques, Sulfites*

Riz, pois chiche tikka massala et graines de courge  
*Moutarde*

Colin d'Alaska PMD pané riz soufflé  
*Poissons, Gluten*

### GARNITURES

Blettes persillées  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Haricots plats à l'ail  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Bâtonnets de carottes  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz safrané  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Fondue de chou vert  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Semoule  
*Gluten*

Pâtes coude  
*Gluten*

Pommes de terre vapeur  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PRODUITS LAITIERS

assortiment yaourt  
*Lait*

Fromage Petit moule  
*Lait*

Fromage fondu carré  
*Lait*

### DESSERTS

Compote tous fruits allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chou chantilly  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Donuts sucré DCG  
*Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Moelleux au chocolat et betterave  
*Oeufs, Gluten, Soja*

Mille-feuille  
*Gluten, Lait*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# MENU

## Lycée Aux Lazaristes La Salle Semaine

Lundi  
10/02/2025

Mardi  
11/02/2025

Mercredi  
12/02/2025

Jeudi  
13/02/2025

Vendredi  
14/02/2025

### ENTRÉES

Crêpes au jambon et emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Terrine forestière cornichon  
*Gluten, Lait, Moutarde*

Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette  
*Lait, Moutarde, Sulfites*

### SALADES

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Pâtes au surimi  
*Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Taboulé à la menthe  
*Gluten*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Crispidor à l'emmental  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Jambon de dinde  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Tarte feuilletée pomme de terre lardons et oignons  
*Gluten, Lait*

Fajitas bolognaise  
*Gluten, Lait*

Colombo de porc  
*Gluten, Moutarde*

Nuggets de poulet  
*Céleri, Gluten, Moutarde*

Merlu PMD sauce persane  
*Poissons, Gluten, Lait*

Quiche au maroilles AOP  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Fajitas de pomme de terre, carotte, cheddar, oignon  
*Gluten, Lait*

Merlu PMD sauce champignons crème  
*Poissons, Lait*

### GARNITURES

Fondue de poireau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Blé tendre  
*Gluten*

Brocolis  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Coquillettes  
*Gluten*

Pommes de terre quartier avec peau  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Carottes rondelles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Mélange 5 céréales  
*Gluten, Soja*

Epinards en branche béchamel  
*Gluten, Lait*

### PRODUITS LAITIERS

assortiment yaourt  
*Lait*

Fromage fondu carré  
*Lait*

Fromage fondu La vache qui rit  
*Lait*

### DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Cake aux pralines roses  
*Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Dessert lacté gélifié au chocolat  
*Lait*

Mousse noix de coco  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Eclair parfum chocolat DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.

# MENU

## Lycée Aux Lazaristes La Salle Semaine

Lundi  
17/02/2025

Mardi  
18/02/2025

Mercredi  
19/02/2025

Jeudi  
20/02/2025

Vendredi  
21/02/2025

### ENTRÉES

Houmous et gressin  
*Gluten, Lait*

Oeuf dur à la mayonnaise  
*Oeufs, Moutarde, Sulfites*

### SALADES

Céleri remoulade  
*Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Macédoine sauce à la mayonnaise  
*Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites*

Salade asiatique (carotte, haricot mungo et poivron)  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Salade verte  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

### PLATS

Beignets de poisson blanc  
*Poissons, Gluten, Soja*

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges, poivron)  
*Oeufs, Gluten*

Oeufs brouillés à l'emmental  
*Oeufs, Lait*

Boeuf aux carottes  
*Gluten*

Cordon bleu de volaille  
*Gluten, Lait, Soja*

Yassa de pilon de poulet  
*Gluten, Moutarde, Sulfites*

Steak haché de boeuf sauce bordelaise  
*Gluten, Sulfites*

Saucisse fumée  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Quenelles de brochet sauce Armoricaïne  
*Céleri, Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites*

Dés colin d'Alaska PMD sauce citron  
*Crustacés, Poissons, Gluten, Lait*

### GARNITURES

Duo de haricots verts et beurre  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Petits pois à l'étuvé  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Lentilles  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Chou-fleur gratiné  
*Lait*

Frites  
*Information allergènes non disponible*

Semoule  
*Gluten*

Torsades  
*Gluten*

Purée de carottes  
*Lait*

Riz créole  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Poêlée de carottes, poireaux, celeri et oignons  
*Céleri*

### PRODUITS LAITIERS

assortiment yaourt  
*Lait*

Camembert  
*Lait*

Fromage Petit moulu à l'ail et aux fines herbes  
*Lait*

Fromage fondu Kiri  
*Lait*

Fromage fondu carré  
*Lait*

### DESSERTS

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Compote pommes et fraises allégée en sucres  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Gâteau basque DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

# MENU

Donuts sucré DCG  
*Gluten, Lait*

Dessert lacté flan saveur vanille nappé  
caramel  
*Lait*

Corbeille de fruits  
*Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*

Muffin aux pépites de chocolat DCG  
*Oeufs, Gluten, Lait, Soja*

*Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.*