

MENU DU SELF

SEMAINE DU 04 au 07 Mai 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI		SOIR	
LUNDI -	Pomelos Crêpes au fromage Boulettes de bœuf Poisson bordelaise Pâtes au beurre Haricots verts Yaourt nature BIO Compote de fruits	 	Betteraves œuf durs Brochette de dinde Blé aux petite légumes Fromage ou Yaourt nature Petits suisses	
MARDI -	Carottes râpées Jambon blanc Emincé de poulet Omelette ciboulette Riz Pilaf Courgettes rôties Fromage à la coupe : AOP Comté Yaourt framboise abricot	 	Macédoine Saucisse de toulouse Chou romanesco Purée pomme de terre Fromage ou Yaourt nature Flan vanille caramel	
MERCREDI -	Concombres fromage blanc Salade verte croustons Merguez Dos de lieu aux épices Semoule Légumes couscous Yaourt nature BIO Donut's sucrés	 	Salade verte tomates cerises Poisson pané Coquillettes Julienne de légumes Fromage ou Yaourt nature compote de fruits	
JEUDI -	Salade quinoa Sauté de bœuf Merlu sauce provençale Frites Ratatouille Fromage à la coupe : AOP Brie de Meaux Gâteau au citron ou Brownie	 		
VENREDI -	 FERIE Aide de l'UE à destination des Ecoles			

La proviseure
 LYCÉE DES MÉTIERS
 LA PROVISEURE
 S. TABACZYNSKY
 ANNEVEAUTE - Castres
 Le chef de cuisine,

LYCÉE DES MÉTIERS
 LA SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
 ANNEVEAUTE - CASTRES
 La secrétaire générale,

LYCÉE DES MÉTIERS
 LA SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
 ANNEVEAUTE - CASTRES

- légende des sigles :
- FAGR : France Agrimer
 - MSC : Pêche durable
 - AOP : Appellation d'Origine Protégée
 - FM : Fait Maison
 - HVE : Haute Valeur Environnementale
 - BIO : agriculture biologique
 - OCC : Occitanie
 - IGP : Indication Géograph. Protégée
 - VF : Viande de France
 - LR : Label Rouge
- menu végétarien

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement ou effectif