

MENU DU SELF

SEMAINE DU 11 au 13 Mai 2026



	MIDI	SOIR
LUNDI -	Pâté de campagne Salade verte et croûtons Paupiette de veau Omelette au fromage Pâtes Epinard à la crème Yaourt nature BIO Crèmes dessert	Radis Chicken wings Pomme de terre au four Carottes rôties Fromage ou Yaourt nature Tarte aux pommes
	Feuilleté au fromage Salade concombre olives tomates feta Rougail Saucisse Dos de colin au fenouil Riz basmati Haricots verts Fromage à la coupe: AOP Comté Yaourts brassés gourmands	Œufs durs mayonnaise Rôti de porc Semoule Légumes couscous Fromage ou Yaourt nature Compote de fruits
MERCREDI -	Carottes râpées Salade verte dés de fromage Viennoise de volaille Filet de merlu au pesto Frites Poêlée légumes Bio Yaourt nature BIO Barres glacées	pas d'internat
JEUDI -	pont de l'Ascension	
VENDREDI -	pont de l'Ascension	

La proviseure,

 LYCEE DES METIERS
 LA PROVISSEUR
 * S. TABACZYNSKY *
 ANNE VEAUTE - Castres

Le chef de cuisine

 LYCEE DES METIERS
 CUISINE
 * ANNE VEAUTE - CASTRES *

La secrétaire générale

 LYCEE DES METIERS
 LA SECRETAIRE GENERALE
 ANNE VEAUTE - CASTRES



Aide de l'UE à destination des Ecoles

- 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