

MENU DU SELF

SEMAINE DU 15 AU 19 juin 2026



Loi Egalim : 1 alternative végétarienne à chaque repas

	MIDI	SOIR
LUNDI -	Salade verte Feuilleté au fromage Haché de veau Colin cube fruits de mer Semoule Légumes couscous Yaourt nature BIO Paris-Brest Fruit	Salade de tomates Wings de poulet Coquillettes Poêlée de légumes Fromage ou Yaourt nature Compote de fruits Fruit
	MARDI -	Pomelos Salade verte / Accras de morue Rougail saucisse Omelette ciboulette Riz pilaff Poivrons rôtis Fromage à la coupe : Laguiole AOP Glaces Fruit
MERCREDI -		Quiche Lorraine / Tarte au fromage Salade verte Brochettes de dinde Hokki au basilic Gratin dauphinois Carottes sautées Yaourt nature BIO Compote de fruits Fruit
	JEUDI -	Concombres vinaigrette Taboulé Rôti de porc Orloff Dos de Lieu aux épices Pennes Courgettes rôties paprika Fromage à la coupe : Gouda BIO Yaourt aux fruits Fruit
VENDREDI -		Salade bar Boulettes de volaille sauce curry Merlu sauce citron gingembre Frites Poêlée de légumes Yaourt nature BIO Pâtisserie Fruit

LYCÉE DES MÉTIERS
La proviseure,
LA PROVISEURE
S. TYPACKANSKY
ANNE VEAUTE - Castres

Le chef de cuisine,

LYCÉE DES MÉTIERS
CUISINE
ANNE VEAUTE - CASTRES
La secrétaire générale,

LYCÉE DES MÉTIERS
La secrétaire
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
- menu végétarien

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