



S 1 du 02 au 06 février 2026

LYCÉE
EDGAR
FAURE
MORTEAU

LUNDI 02/02	MIDI	SOIR
	<p>Salade verte composée Feuilleté au fromage Escalope de dinde viennoise Poêlée campagnarde Camembert Compote</p>	<p> Menu végétal Duo de choux aux noix et emmental Gratin de Crozets Salade verte Yaourt nature bio éclair</p>
MARDI 03/02	<p>Demi pamplemousse Carottes râpées à l'orange Crépinette de porc sauce poivre Poisson aux amandes Blé bio Tartare fines herbes Crêpes chocolat ou confiture</p>	<p>Salade de pâte bio à l'Américaine Pané de poulet tomate mozzarella Poêlée de légumes tex mex Chaource fruits</p>
MERCREDI 04/02	<p>Flammenkûche Saumonette sauce oseille Gratin de choux fleurs Morbier Baba à la crème pâtissière</p>	<p>Céleri rémoulade Endives au jambon Pommes dauphines Rondelé ail et fines herbes Îles flottantes</p>
JEUDI 05/02	<p>Avocat crevettes et ananas Demi pamplemousse Hachis Parmentier maison Hachis végétal Salade verte Glace Fruits</p>	<p>Mousse de foie Dos de lieu bordelaise Brunoise de légumes Petit suisse local Poire belle Hélène</p>
VENDREDI 06/02	<p>Macédoine de légumes Nuggets de poulet Pâtes tricolores bio Chanteneige Fruits</p>	<p>Bonne vacances</p>

Produit :

Menu conseillé



Mme la Secrétaire Générale

Cheffe de cuisine

Mr le Proviseur