
















**Lycée Léon BLUM- Villefranche de Lauragais –**

**Semaine du 4 au 8 mai 2026**

Nous vous conseillons comme menu : Tous les mets en caractères gras

	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
<b>Entrées</b>	<u>Assortiment d'entrées au salad'bar</u> Concombres bio à la crème 	<u>Assortiment d'entrées au salad'bar</u> Saucisse à la perche 	<u>Assortiment d'entrées au salad'bar</u> Terrine de légumes	<u>Assortiment d'entrées au salad'bar</u> Flammenkeuch <b>maison</b>	
<b>Plats du jour</b>	<u>Cordons bleu de dinde</u> ou Poisson cheddar	<u>Lamelles de gigas persillés</u> ou Cuisse de poulet curry <u>Risotto asperge et parmesan (VEGGIE)</u>	<u>Lasagnes fait maison</u> ou Filet de hoki	<u>Croustillant de merlu maison</u> sauce basilic ou Saucisse de Toulouse 	
	<u>Riz pilaf IGP</u>  Poêlée de légumes india	<u>Coquillettes bio</u>  Choux fleur à la polonaise bio 	Légumes du marché	<u>Purée</u> Tomates provençales	
<b>Produits laitiers</b>	Yaourt nature sucré/aromatisé	Yaourt nature sucré/aromatisé /Chanteneige bio 	Yaourt nature/aromatisé	Fourme d'ambert à la coupe Yaourt nature sucré/aromatisé	
<b>Desserts/Fruits</b>	Donuts / Crème dessert/ Compote Fruit bio 	Millefeuille / Salade de fruits frais/ Poire chocolat chantilly amande Fruit bio 	Roulé à la fraise et son coulis de fruits rouges Fruit bio 	Velouté fruit/Yaourts bio de Toulouse   Fruit bio 	

*En fonction des stocks et approvisionnements, des modifications peuvent intervenir sur le menu.*

1ex : Vie Scolaire  
1ex : Restaurant

1ex : Salle des profs  
1ex : Intendant

1ex : Cuisinier  
1ex : Infirmière

Le Proviseur,  
Y. HURT

**Tout notre pain et tous nos fruits sont bio** 