Lycée JEAN MONNET
Mon lycée, mes réussites
Cognac

Semaine du 20 au 24 avril 2026

Petit déjeuner : café, thé, lait, chocolat, biscottes, pain, céréales, beurre, confiture et viennoiseries une fois par semaine

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	Feuilleté au fromage **Boulettes de bœuf sauce napolitaine** **Bolognaise de lentilles** Farfalles Brie Saint Nectaire Fruits de saison	Concombre ciboulette Méli mélo de légumes râpés Chipolatas grillées **Œufs cocotte à la tomate** **Duo de chou-fleur et brocolis béchamel** Tomme des Charentes Fruits de saison	**Croquetas de jambon** **Croquetas de légumes** **Fideua** **Fideua végétale** Fromage blanc aux fruits Churros 	**Salade de crozets** **Salade de pomme de terre et harengs** **Rôti de porc au lait et À la sauge** **Rouille de calamars** **Tofu mariné miel soja** **Mousse de courgettes à la vache qui rit** Yaourt nature sucré **Génoise roulée à la confiture de fraises**	**Salade cocotte** **Salade de gésiers** Steak Côtelettes d'agneau grillées Crousti'blé Frites Fromage portion Fruits de saison
DINER	**Carottes râpées** **Araignée de porc marinée** Haricots verts persillés Mottin crémeux Riz au lait de la Grande Denerie	**Salade grecque** **Parmentier de saumon à l'aneth** Pont l'Evêque **Crumble pomme / ananas**	**Taboulé à la menthe** **Steak haché de veau orloff** **Julienne de légumes au curry** Maroilles **Salade de fruits**	Assiette de charcuterie **Sauté de volaille au paprika** Mélange de céréales gourmandes Reblochon Fruits de saison	**Bon appétit**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs

Le Proviseur, **J. WICIAK** La Gestionnaire, **S. COUSINO QUINONES DE LEON**

Alternative végétale — Local — Bio

Local fait maison — **Fait maison**