Lycée JEAN MONNET
Mon lycée, mes réussites
Cognac

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Petit Déjeuner : Café, Thé, Lait, Chocolat, Biscottes, Pain, Céréales, Beurre, Confiture, Viennoiserie (une fois par semaine)…

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DÉJEUNER	**Duo de carotte et radis noirs râpés** Concombre ciboulette Escalope de volaille Viennoise Kefta d'agneau à l'orientale **Cordon bleu végétal** Haricots verts persillés Salade verte St Nectaire / Brie Crème dessert divers parfums	Chou blanc à l'emmental et cervelas Betteraves ciboulette Poêlée d'encornets à l'espagnol **Grillade de porc à la moutarde** **Parmentier veggi** Purée de pommes de terre Salade verte Camembert Compotes et biscuit bio	Taboulé à la menthe Filet de poisson meunière Merguez grillées **Boulettes de pois chiches** Cocotte d'endives au reblochon Salade verte Fromage blanc aux fruits Crumble aux fruits rouges 	Meli Melo de légumes râpés Radis à la croqu'au sel **Poule au pot sauce suprême** Langue de bœuf sauce piquante **Riz cantonais végé** Riz Salade verte Fromage portion Crêpe sucrée	Salade César Salade cocotte Steak haché Boudin blanc **Crousti'blé** Frites Salade verte Fromage portion Fruits de saison
DINER	Pamplemousse farci Gratin de pennes au jambon Salade verte Mottin crémeux Fruits de saison	Rillettes de porc Tourte forestière au poulet Salade verte Yaourt aux fruits Fruits de saison	Tarte au maroilles Omelette paysanne Salade verte Petits Suisses Pomme caramélisée	Salade de pâtes Aiguillette de poisson au sésame Crumble de légumes aux amandes Camembert Fruits de saison	**Bon appétit** 

Le Proviseur, J. WICIAK La Gestionnaire, M. RHEAU

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

ALTERNATIVE VEGETALE LOCAL BIO
LOCAL FAIT MAISON FAIT MAISON