

COLLEGE LYCÉE SAINTE MARIE LYON














Menu validé par notre diététicienne Hélène Fotiadi

SEMAINE DU

lundi 11 mai 2026

vendredi 15 mai 2026

Menus indicatifs sous réserve de modifications et d'approvisionnement

Semaine	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026	Sem
LES ENTRÉES	Salade composée	Salade de lentille	Tarte fine tomate moutarde			LES EN
	 Salade de haricots verts	 Carottes râpées Bio				
	 Salade verte	 Salade verte	 Salade verte			
LE PLAT	Duo saucisse merguez	Quenelle sauce tomate	Escalope de dinde			LE P
						
LES GARNITURES	Frites/Potatoes	 Riz	Gratin de P de terre			LE GARNI
	Tomates provençales	Courgettes poêlées	 Tombée d'épinards			
LAITAGE	 Camembert A.O.P	 Yaourt fermier 	Yaourt			LAIT
LES DESSERTS	Eclair au chocolat		Mousse au chocolat			LES DE
	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison			

COLLEGE LYCÉE SAINTE MARIE LYON

Menu validé par notre diététicienne Hélène Fotiadi






SEMAINE DU

lundi 18 mai 2026

vendredi 22 mai 2026

Menus indicatifs sous réserve de modifications et d'approvisionnement

Animation carotte LE 21/05/26

catégorie	lundi 18 mai 2026	mardi 19 mai 2026	mercredi 20 mai 2026	jeudi 21 mai 2026	vendredi 22 mai 2026	Semaine
ENTRÉES	Betteraves maïs f	 Salade de riz provençale	Quiche lorraine	Fane cake carotte	Salade de tomates échalotes	LES ENTRÉES
	Concombre à la grec	Salade composée	 Macédoine de légumes	Méli mélo de carotte	Salade de pois chiche à l'orientale	
	 Salade verte	 Salade verte	 Salade verte	 Salade verte	 Salade verte	
PLAT	Nugget's de poulet	Grillade de porc sauce charcutière	Paupiette de veau aux olives	Parmentier Crécychois	 Brandade de poisson	LE PLAT
				 Gratin de carotte au poisson blanc		
GARNITURES	 Riz créole	 Macaronis	Tian de légumes		Purée nature	LES GARNITURES
	 Brocolis	 Haricots plats sautés aux oignons	Pépinette façon risotto		Haricots beurre poêlés	
LAITAGE	 Yaourt fermier	 Brie	Yaourt	 Yaourt fermier	 Vache qui rit	LAITAGE
DESSERTS		Fromage blanc compotée de fruits rouges	Tarte pommes	Riz au lait de coco carotte	Cerises	LES DESSERTS
				Crème caratonka		
	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	

COLLEGE LYCÉE SAINTE MARIE LYON

Menu validé par notre diététicienne Hélène Fotiadi


SEMAINE DU

lundi 25 mai 2026

vendredi 29 mai 2026

Menus indicatifs sous réserve de modifications et d'approvisionnement

LUNDI DE PENTECOTE











lundi 25 mai 2026	mardi 26 mai 2026	mercredi 27 mai 2026	jeudi 28 mai 2026	vendredi 29 mai 2026
	Pâté croûte cornichons	Duo chou-fleur brocoli	Céleri rémoulade	Emincé de concombre et radis
	Salade composée	Salade de P de terre	Croque monsieur	Salade de lentilles
	 Salade verte	 Salade verte	 Salade verte	 Salade verte
	Cordon bleu	Tajine de poulet aux fruits secs	Jambon à la diable	 Linnis fromagère
				Sauce tomate
	Pomme noisette	 Semoule	 Riz créole	Tomates à la provençale
	 Haricots verts oignons rouges	Légumes tajine	Flan de légumes	
	Tome blanche	Laitage	 Panaché de yaourts fermé 	Petit suisse aromatisé
	Compote de pomme	Danette liégeoise		
			Donuts	Corbeille de fruits de saison
	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	Corbeille de fruits de saison	





















































































SEMAINE DU

lundi 11 mai 2026

vendredi 15 mai 2026

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 11 mai 2026	mardi 12 mai 2026	mercredi 13 mai 2026	jeudi 14 mai 2026	vendredi 15 mai 2026
ENTREES	Salade composée	Salade de lentille	Tarte fine tomate moutarde		
	 Salade de haricots verts	 Carottes râpées Bio	 Salade verte		
PLAT CHAUD	Duo saucisse merguez	Quenelle sauce tomate	Escalope de dinde		
		 			
FECULENT LEGUME	Frites/Potatoes	 Riz	Gratin de P de terre		
	Tomates provençales	Courgettes poêlées	 Tombée d'épinards		
LAITAGE	 Camembert A.O.P	 Yaourt fermier	Yaourt		
DESSERT	Eclair au chocolat	Corbeille de fruits de saison	Mousse au chocolat		
	Corbeille de fruits de saison		Corbeille de fruits de saison		

	CEUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGENES														
ENTREE														
PLAT CHAUD														
FECULENT LEGUME														
LAITAGE														
DESSERT														

SEAMINE DU

lundi 4 mai 2026

vendredi 8 mai 2026

Menu validé par notre diététicienne Hélène

	lundi 4 mai 2026	mardi 5 mai 2026	mercredi 6 mai 2026	jeudi 7 mai 2026	vendredi 8 mai 2026									
ENTREE	Salade lentille saumon fumé	Salade composé	Soufflé au fromage Salade	Macedoine œufs dure										
PLAT	filet de colin sauce beurre blanc	cordon végétarien	nuggets de poisson	emince poulet basque										
LEGUME	riz /epinard	frites / gratin courge	petit pois / ratatouille	pate /brocolis										
LAITAGE	Laitage	Laitage	Laitage	Laitage										
DESSERT	creme dessert vanille	fusée	Salade de fruits	creme brulée										
	ŒUFS	MOUTARDE	ARACHIDE	LAIT	CRUSTACE	LUPIN	GLUTEN	POISSON	SESAME	SULFITE	SOJA	MOLLUSQUE	CELERI	FRUIT A COQUE
ALLERGÈNES	[Barre de légende avec 14 segments colorés correspondant aux allergènes ci-dessus]													
ENTREE	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]									
PLAT	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]									
LEGUME	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]									
LAITAGE	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]									
DESSERT	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]	[Barre d'allergènes]									





ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FAIT MAISON



PRODUIT LABEL ROUGE



PRODUIT VÉGÉTARIEN



VIANDE DE BŒUF FRANÇAISE



PRODUIT DE NOTRE RÉGION



VIANDE DE PORC FRANÇAISE



PÊCHE DURABLE



