Lycée professionnel Joseph et Etienne de Montgolfier
académie Grenoble

Menus du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade d'endive et noix 8 ou chou fleur vinaigrette 3-10 ou salade niçoise 10 Hachis parmentier 7-15 ou hachis parmentier poisson 4-7 Fromages 7 Flan vanille 7 ou flan chocolat 7	Concombre au fromage blanc 7 ou macédoine mayonnaise 3-10 ou salade vivaroise Sauté de porc coco curry 7 ou omelette BIO 3 Haricots verts d'Espagne 7 ou pâtes BIO 1-7 Fromages 7 Glaces	Saucisson sec ou radis beurre 7 ou terrine de légumes 1-5-7-9 Escalope de poulet à la crème 7-12 ou filet de colin meunière 1-4-7 Brocolis BIO poêlé 7 Fromages 7 Compote de pomme BIO	Salade aux deux endives et noix 8 ou carottes râpées ou betterave BIO Couscous oriental 1-9 ou dos de colin sauce champignons 4-7-12 Semoule 1 Fromages 7 Pavlola en verrine aux fruits exotiques 3-7-8 ou entremet poire caramel 1-3-7	Wrap thon et crudités 1-4-7 ou œufs BIO mimosa 7 ou céleri BIO rémoulade 3-9 Cuisse de pintade 7-12 ou filet de hoki 4-12 Haricots verts BIO 7 ou riz de Camargue 12 Fromages 7 Corbeille de fruits BIO

TABLEAU DES CORRESPONDANCES DES ALLERGENES

Dans le menu , sous le nom de chaque recettes , les allergènes sont identifiés par un chiffre .

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	*Contient multiples allergènes*
8	Fruits à coque		

BIO Un ou plusieurs produit issus de l'agriculture biologique

Produit local

Origine des viandes sauf contre indication

Produit végétarien

Fait maison

Les menus peuvent être modifiés suite à des ruptures de marchandise