



# Lycées Émile ZOLA

Du Lundi 06 mai 2024 au Vendredi 10 mai 2024



LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Macédoine de légumes/Salade de cœur de palmiers/Œufs mayonnaise/Salade verte</p> <p>Steak haché sauce au bleu <u>maison</u> ou Filet de poisson à la maraîchère</p> <p>Purée mousseline/Courgettes au cumin</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade piémontaise/Salade de tomates féta/Carottes râpées/Salade verte</p> <p>Escalope de dinde sauce moutarde ou Filet meunière citron</p> <p>Pennes au beurre/Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt</p> <p>Glace/Fruits</p>	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ

Le gestionnaire,  
Olivier CLAVEAU



**NB : Viandes bovines d'origine française ou Union Européenne**  
**Menu non-contractuel diffusé à titre indicatif, sous réserve de modifications éventuelles en cas de changements dans les approvisionnements.**



# Lycées Émile ZOLA

Du Lundi 13 mai 2024 au Vendredi 17 mai 2024



LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
<p>Lentilles en salade/Terrine de poisson/Asperge vinaigrette/Salade verte</p> <p>Cordon bleu ou Filet de merlu sauce ciboulette</p> <p>Macaroni au beurre/Haricots verts persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert/Fruits</p>	<p>Salade de pâtes au thon/Avocat mayonnaise/Céleri rémoulade/Salade verte</p> <p>Grillade de porc aux herbes ou Poisson à la bordelaise</p> <p>Céréales gourmandes bio/Carottes vichy <u>maison</u></p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade de céréales/Quiche au fromage/Radis-beurre/Salade verte</p> <p>Emincé de lapin à la moutarde à l'ancienne ou Filet de colin sauce vierge</p> <p>Gnocchi poêlée/Poêlée de champignons</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Paris-Brest/Fruits</p>	<p>Salade niçoise/Jambon beurre/Salade de pois chiche au cumin//Salade verte</p> <p>Sauté de volaille à la provençale ou Saumon à l'oseille</p> <p>Riz pilaf/Poêlée de légumes</p> <p>Plateau de fromage</p> <p>Fruits</p>	<p>Salade de riz au surimi/Concombre à la menthe/Carottes râpées/Salade verte</p> <p>Paupiette de dinde sauce chasseur ou Poisson à la napolitaine</p> <p>Pomme vapeur/petit pois-carottes</p> <p>Yaourt</p> <p>Salade de fruits/Fruits</p>

Le gestionnaire,  
Olivier CLAVEAU



**NB : Viandes bovines d'origine française ou Union Européenne**

**Menu non-contractuel diffusé à titre indicatif, sous réserve de modifications éventuelles en cas de changements dans les approvisionnements.**

# Lycées Émile ZOLA

Du Lundi 20 mai 2024 au Vendredi 24 mai 2024



LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
<b>FÉRIÉ</b>	<p>Salade de tomates basilic/Rosette-beurre/Salade de pâtes/Salade verte</p> <p>Steak haché sauce tomate <u>maison</u> ou Poisson cheddar</p> <p>Ebly aux petits légumes/Poêlée de salsifis <u>maison</u></p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Mousse au chocolat/Fruits</p>	<p>Salade de mâches aux noix/Salade d'Ebly/Melon/Salade verte</p> <p>Omelette à la paysanne <u>maison</u> ou Omelette au fromage <u>maison</u></p> <p>Pomme rissolées/Tomates à la provençale <u>maison</u></p> <p style="text-align: center;">Plateau de fromage</p> <p style="text-align: center;">Eclair/Fruits</p>	<p>Salade jurassienne/Betteraves en salade/Avocat mayonnaise/Salade verte</p> <p>Sauté de porc à l'ananas ou Filet meunière citron</p> <p>Semoule aux raisins/Poêlée de ratatouille</p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc</p> <p style="text-align: center;">Liégeois fruits/Fruits</p>	<p>Taboulé à l'orientale/Salade coleslaw/Salade d'haricots verts/Salade verte</p> <p>Cuisse de poulet aux herbes ou Filet de poisson frais sauce coco-citron</p> <p>Pennes au beurre/Poêlée de brocolis</p> <p style="text-align: center;">Fromage</p> <p style="text-align: center;">Fruits</p>

Le gestionnaire,  
Olivier CLAVEAU



**NB : Viandes bovines d'origine française ou Union Européenne**

**Menu non-contractuel diffusé à titre indicatif, sous réserve de modifications éventuelles en cas de changements dans les approvisionnements.**

# Lycées Émile ZOLA

Du Lundi 27 mai 2024 au Vendredi 31 mai 2024



LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
<p>Pâté en croûte/Pomelos//Salade verte</p> <p>Brochette de dinde ou Brochette de poisson</p> <p>Riz pilaf/Courgettes au cumin</p> <p>Fromage</p> <p>Crème dessert/Fruits</p>	<p>Salade de riz/Concombre à la menthe/Chou blanc à l'indienne/Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf aux poivrons ou Filet de poisson thym citron</p> <p>Macaroni au beurre/Fondue de poireaux <u>maison</u></p> <p>Yaourt</p> <p>Fruits</p>	<p>Macédoine de légumes/Poireaux vinaigrette/Radis-beurre/Salade verte</p> <p>Rôti de porc à la charcuterie ou Poisson à la tomate</p> <p>Lentilles à la tomate/Poêlée de carottes</p> <p>Buffet de fromage</p> <p>Fraises à la chantilly/Fruits</p>	<p>Salade de lentilles/Tomates à la mozzarella/Carottes râpées pommes raisins/Salade verte</p> <p>Escalope de volaille sauce à la crème ou Filet de poisson à la maraîchère</p> <p>Céréales gourmandes BIO/Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote/Fruits</p>	<p>Salade de céréales/Melon/Pastèque/Céleri rémoulade/Salade verte</p> <p>Kebab sauce blanche ou Fish and chips</p> <p>Frites/Épinards à la crème</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Mars glacé/Fruits</p>

Le gestionnaire,  
Olivier CLAVEAU




**NB : Viandes bovines d'origine française ou Union Européenne**

**Menu non-contractuel diffusé à titre indicatif, sous réserve de modifications éventuelles en cas de changements dans les approvisionnements.**