



MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 31 août au 4 septembre 2026

Lundi 31 – Fermé

Mardi 1er – Fermé

Mercredi 2

Jeudi 3

Vendredi 4

DÉJEUNER

SALAD BAR

Entrées

Viande

Poisson / Option végété

Féculent

Légumes

Légumes

Fromage & laitages

Dessert

Fermé

Fermé

Salade de tomates et basilic

Salade grecque

Julienne de légumes croquants

Fenouil cru émincé

Terrine de campagne

Bourguignon de bœuf mijoté

Filet de hoki sauce citron

Riz pilaf

Haricots verts persillés

Brocolis vapeur

Salade de brocolis croquants

Salade de maïs et poivrons

Salade de pois chiches au citron

Avocat vinaigrette

Pâté en croûte

Rôti de porc au jus

Fajitas végétales (haricots rouges, poivron)

Pommes de terre au four

Épinards à la crème

Salade verte

Salade d'endives aux noix

Salade de chou rouge et pomme

Salade de concombre à la menthe

Œuf durs

Rillettes de sardines du chef

Haut de cuisse de poulet rôti

Filet de colin sauce Aurore

Semoule aux raisins secs

Chou romanesco vapeur

Julienne de légumes

Plateau du fromage, variété de yaourt

Crêpe au chocolat

Mousse au coco

Liégeois vanille

Melon

Coupe de kiwi

Poire

Tarte aux poires amandine

Religieuse au chocolat

Tarte au citron

n>wrest
restauration

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, le choix des menus proposés peut varier en fonction des ventes, du stock disponible et de la demande des convives.



MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 7 au 11 septembre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Salade méditerranéenne (feta, olives)	Radis croqués au beurre	Gaspacho de tomate	Houmous du chef et bâtonnets de légumes	Salade de fenouil et orange
		Salade de pousses d'épinards	Salade de haricots verts croquants	Salade de riz basmati	Salade de radis noir	Poivrons marinés
		Petits pois	Macédoine de légumes	Salade de blé aux légumes	Duo tomates-concombre	Céleri rémoulade
	Entrées	Quiche lorraine miniature	Friand au fromage	Beignets de légumes croustillants	Œuf mayonnaise	Carpaccio de betteraves aux agrumes
		Wrap crudités et fromage frais	Accras de morue	Tartine de camembert	Terrine de poisson	Rillettes de thon du chef
	Viande	Émincé de porc sauce moutarde à l'ancienne	Poulet basquaise	Sauté de bœuf aux carottes	Tortilla pommes de terre-oignons	Blanquette de veau
	Poisson / Option végété	Curry de poisson au lait de coco	Colin à la marocaine	Curry de légumes et pois chiches	Filet de lieu noir sauce citron	Paëlla du chef
	Féculent	Pâtes	Frites	Boulgour aux herbes	Purée de pommes de terre	Riz
	Légumes	Ratatouille	Choux de Bruxelles rôtis	Poêlée aux aubergines	Piperade	Blettes à la crème
	Légumes	Poêlée de légumes d'automne	Fondue de poireaux	Petits pois à la française	Courgettes sautées	Carottes vichy
	Fromage & laitages	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Gâteau au yaourt	Panna cotta, coulis exotique	Gâteau marbré	Yaourt aux fruits	Flan coco
		Cocktail de fruits au sirop	Abricot	Melon	Pêche	Raisin blanc
		Palmier	Chausson aux pommes	Tarte multifruits	Cookie maison	Fondant au chocolat



MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 14 au 18 septembre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Tarte fine aux oignons	Salade de haricots blancs à la tomate	Salade de riz au thon	Salade de tomates et basilic	Salade de carottes et raisins secs
		Chou rouge vinaigrette	Betteraves et pommes fruit	Salade de champignons marinés	Salade verte aux croûtons	Duo carottes-betteraves râpées
		Salade coleslaw maison	Salade de tomates cerises	Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux raisins secs	Salade de céleri-rave aux pommes
	Entrées	Muffin salé au fromage	Terrine de légumes	Œuf dur	Terrine de campagne au poivre vert	Pâté de campagne aux noisettes
		Feuilleté au fromage	Verrine de betteraves et fromage frais	Croquant de légumes et houmous	Rillettes de maquereau du chef	Terrine de saumon
	Viande	Escalope de volaille milanaise	Côte de porc sauce charcutière	Boulettes de bœuf sauce tomate parfumée	Omelette aux fines herbes	Steak haché, sauce échalote
	Poisson / Option végété	Filet de hoki sauce basquaise	Cabillaud sauce crustacés	Lasagnes ricotta-épinards	Filet de merlu sauce câpres	Tian de légumes gratiné
	Féculent	Torti	Blé aux petits légumes	Riz basmati	Polenta crémeuse	Coquillettes
	Légumes	Chou-fleur gratiné	Courge butternut rôtie	Endives braisées	Poireaux vinaigrette	Fenouil braisé
	Légumes	Poêlée de champignons	Salsifis à la crème	Navets glacés	Tomates provençales	Panais rôtis au four
	Fromage & laitages	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Entremet vanille	Riz au lait	Île flottante	Mousse au chocolat	Verrine de fromage blanc et spéculoos
		Segment d'orange	Clémentine	Banane	Fraises de saison	Orange
		Tarte citron meringuée	Muffin aux pépites de chocolat	Tarte aux fruits	Flan pâtissier	Tarte aux pommes



MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 21 au 25 septembre 2026

		MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 21 au 25 septembre 2026				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Salade de riz et petits légumes	Taboulé oriental à la menthe	Salade de betteraves et pommes	Salade de tomates	Salade de quinoa aux herbes fraîches
		Céleri rémoulade	Salade de chou-fleur croquant	Salade de lentilles à l'échalote	Tzatziki et pain pita	Carottes râpées à l'orange
		Poivrons marinés	Petits pois aux herbes	Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade de pâtes au pesto	Taboulé de quinoa aux herbes
	Entrées	Feuilleté aux champignons	Salade d'avocat	Blinis et fromage frais aux herbes	Brick au fromage	Œuf poché sur toast
		Croque-monsieur miniature	Nem de légumes croustillant	Tarte fine à la tomate et au chèvre	Tartelette aux poireaux	Rillettes de canard du chef
	Viande	Sauté de porc aux pruneaux	Cuisse de poulet grand-mère	Steak haché sauce poivre	Galette de quinoa aux légumes	Poulet sauce curry doux
	Poisson / Option végé	Dos de cabillaud sauce vierge	Falafels en sauce tomate	Saumon sauce aneth	Émincé de poisson meunière	Boulettes de soja sauce tomate
	Féculent	Wedges de pommes de terre	Pommes rissolées	Quinoa aux petits légumes	Riz façon pilaf	Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
	Légumes	Poivrons grillés	Betteraves rôties	Petits pois carottes	Aubergines grillées	Haricots beurre persillés
	Légumes	Céleri braisé	Gratin de courgettes	Chou vert braisé	Salade de mâche	Purée de brocolis
	Fromage & laitages	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Compote pomme-fraise	Verrine chocolat-poire	Compote pomme-poire	Gâteau au chocolat	Gâteau au coco
		Fruit de saison	Coupe d'agrumes	Nectarine	Salade de fruits frais	Mirabelles
		Gaufre au sucre	Tarte aux abricots	Tarte Normande	Tarte aux mirabelles	Tarte Bourdaloue



Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, le choix des menus proposés peut varier en fonction des ventes, du stock disponible et de la demande des convives.



MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Salade de carottes et raisins secs	Salade de haricots verts croquants	Houmous du chef et bâtonnets de légumes	Salade de chou rouge et pomme	Salade de haricots blancs à la tomate
		Salade de brocolis croquants	Duo tomates-concombre	Salade de champignons marinés	Chou rouge vinaigrette	Chou blanc aux raisins secs
		Salade de maïs et poivrons	Salade de riz au thon	Radis croqués au beurre	Salade de concombre à la menthe	Gaspacho de tomate
	Entrées	Mousse de betteraves du chef	Terrine de volaille aux herbes	Tartine de rillettes de poisson	Verrine de saumon fumé et fromage frais	Pâté en croûte au poulet
		Verrine d'avocat aux crevettes	Feuilleté au saumon fumé	Croustillant de fromage de chèvre	Œuf mimosa au thon	Bouchée à la reine miniature
	Viande	Osso-buco de porc sauce tomate	Bœuf sauce ravigote	Nuggets de poulet croustillants	Rôti de porc aux champignons de Paris	Sauté de veau Marengo
	Poisson / Option végété	Filet de merlan sauce tartare	Tomate farcie aux lentilles corail et mozzarella	Brandade de poisson maison	Croustillant de poisson, sauce tartare	Chili sin carne
	Féculent	Riz créole	Galettes de pommes de terre	Petit épeautre aux herbes	Pâtes au beurre	Purée de céleri
	Légumes	Poêlée de légumes du soleil	Épinards sautés à l'ail	Chou-fleur vapeur persillé	Julienne de carottes	Poêlée de courgettes et poivrons
	Légumes	Rutabaga rôti	Ratatouille niçoise	Salade verte aux herbes	Duo brocolis-carottes	Petits pois à la menthe
	Fromage & laitages	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Semoule au lait	Moelleux au chocolat	Fromage blanc et coulis de fruits	Far breton	Perles du Japon au lait de coco
		Grappe de raisin	Kiwi	Pomme	Prune	Compote de fruits
		Beignet au sucre	Donut au sucre	Tarte au coco	Financier aux amandes	Roulé à la confiture



MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 5 au 9 octobre 2026

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Carottes râpées à l'orange	Salade de pommes de terre à l'échalote	Julienne de légumes croquants	Salade de lentilles à l'échalote	Macédoine de légumes
		Salade de radis noir	Salade de pâtes au pesto	Salade de chou-fleur croquant	Salade de choucroute crue	Tzatziki et pain pita
		Salade méditerranéenne (feta, olives)	Salade d'endives aux noix	Salade de blé aux légumes	Salade de fenouil et orange	Betteraves et pommes fruit
	Entrées	Terrine de foie de volaille	Nem végétarien sauce aigre-douce	Verrine de courgettes et menthe	Feuilleté au jambon et fromage	Tartine de tapenade et tomates séchées
		Tartelette au fromage de chèvre	Brochette de fromage et tomates cerises	Croustade aux champignons	Terrine de légumes et chèvre	Petit flan de légumes du chef
	Viande	Escalope de dinde à la crème	Filet mignon de porc sauce champignons	Paupiette sauce forestière	Parmentier de lentilles corail	Poulet rôti sauce jus
	Poisson / Option végété	Quenelles de poisson sauce Nantua	Curry de pois chiches et épinards	Filet de hoki sauce vierge	Gratin de courgettes au chèvre	Wok de légumes et tofu sauce soja
	Féculent	Riz sauvage	Pommes de terre grenaille rôties	Gnocchis à la romaine	Torti aux herbes	Boulgour aux légumes grillés
	Légumes	Carottes rôties au cumin	Haricots verts à l'ail	Chou romanesco et carottes vapeur	Navets et carottes glacés	Poêlée de panais et carottes
	Légumes	Fenouil rôti au four	Poêlée de blettes	Aubergines à la provençale	Gratin de chou-fleur	Tomates confites au four
	Fromage & laitages	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Riz au lait vanillé	Crumble aux fruits	Crème caramel	Mousse aux fruits rouges	Tapioca au lait de coco
		Poire au sirop	Ananas frais	Pastèque	Mirabelles	Coupe d'agrumes
		Charlotte aux fruits rouges	Tarte aux abricots	Éclair au chocolat	Muffin aux pépites de chocolat	Cake aux fruits confits

		MENU LYCÉE NICOLAS LEDOUX – DÉJEUNER – Semaine du 12 au 16 octobre 2026 – Semaine du Goût				
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DÉJEUNER	SALAD BAR	Salade de pois chiches au citron	Salade de quinoa aux herbes fraîches	Salade de tomates et basilic	Taboulé oriental à la menthe	Salade de tomates
		Salade de betteraves et pommes	Salade de riz et petits légumes	Salade de riz basmati	Betteraves vinaigrette	Salade coleslaw maison
		Salade de céleri-rave aux pommes	Salade de pousses d'épinards	Duo carottes-betteraves râpées	Taboulé de quinoa aux herbes	Tarte fine aux oignons
	Entrées	Brick aux légumes croustillante	Cake salé aux olives et tomates	Feuilleté aux poireaux et jambon	Rillettes de sardines et citron	Terrine de poisson et légumes
		Œuf au fromage	Verrine de betteraves et chèvre frais	Tartelette aux champignons	Mousse de saumon fumé	Verrine de concombre et menthe fraîche
	Viande	Jambon braisé sauce madère	Sauté de dinde aux herbes	Hachis parmentier	Curry de pois chiches et légumes	Blanquette de volaille
	Poisson / Option végété	Brochette de poisson grillé	Œufs façon cocotte aux épinards	Poisson pané, sauce tartare	Gratin de blettes au fromage	Curry de pois chiches à l'indienne
	Féculent	Purée de patate douce	Pommes de terre vapeur persillées	Semoule nature	Blé aux raisins secs	Riz pilaf aux petits légumes
	Légumes	Épinards à la crème légère	Courge spaghetti sautée	Brocolis et amandes effilées	Salade de haricots verts tièdes	Poêlée de champignons de saison
	Légumes	Poireaux braisés au jus	Poêlée de légumes racines	Chou kale sauté à l'ail	Purée de céleri-rave	Julienne de légumes croquants au sésame
	Fromage & laitages	Plateau du fromage, variété de yaourt				
	Dessert	Gâteau du chef	Brownie	Verrine chocolat-poire	Gâteau moelleux à l'orange	Clafoutis aux fruits
		Prune	Abricot	Coupe de kiwi	Cocktail de fruits au sirop	Melon
		Tarte citron meringuée	Tarte Normande	Tarte aux poires amandine	Palmier	Tarte au coco



newrest
restauration

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, le choix des menus proposés peut varier en fonction des ventes, du stock disponible et de la demande des convives.