



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Lycée Saint-Sernin
Toulouse

MENU DÉJEUNERS

du 18 au 22 mai 2026



PLAT COMPLET

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Salade au chèvre chaud Tomates et asperges Mâche au bleu Salade mexicaine	Radis (beurre) Tomate mimosa Endives aux noix Salade verte, billes de mozzarella Jambon de pays	Concombre en salade Salade aux noix Pêche au thon Tarte à la tomate	Scarole Tomates en vinaigrette Boulgour aux petits légumes Œuf mayonnaise	Salade Iceberg et maïs Rillettes de porc Salade de pâtes Salade verte
Fish and chips Saucisse grillée Plat végété	Fileté de poisson – sauce tartare Menu fromage Tielle sétoise	Boulettes – sauce provençale Pavé de saumon aux échalotes Plat végété	Filet de colin en marinade Pâtes farcies – sauce au fromage	Boulettes (tomate et aubergine) Brandade Croque-monsieur (fromage)
Chou-fleur, tomate (basilic) Lentilles ménagères	Perles de blé Ratatouille	Poêlée de brocoli et champignons Pommes campagnardes	Potimarron et navets rôtis	Haricots beurre persillés Salade mêlée
Morbier Yaourt à boire Salade de fruits Fromage blanc aux fruits Gaufre nature	Cantal Yaourt nature Cheese cake Compote de pommes Ligeois aux fruits rouges	Abondance Beignet (chocolat, noisette) Panna cotta (coulis de fruits rouges)	Camembert Fromage blanc Mousse au chocolat Cake aux fraises Yaourt du producteur	Sainte-Maure-de-Touraine Yaourt nature Barre bretonne Tarte à la rhubarbe

Petit pain / Fruits : pastèque, pommes, fraises, nectarines et abricots.

Sous réserve de modification en fonction des approvisionnements.

Allergènes, origines des viandes sont affichés sur le tableau d'informations dans la salle du restaurant.



Le Secrétaire général,
A. VIEU

Le Proviseur,
P. TOUZANNE

