

Lycée polyvalent Germaine Tillion
Menu semaine du 1er au 4 septembre 2026

L U N D I

	MIDI	SOIR
ENTREES		
PLATS SERVIS		
ACCOMPAGNEMENT		
LAITAGES vitrine		
DESSERTS vitrine		
FRUITS		

M A R D I

	MIDI	SOIR
ENTREES	Salade Bar ou Brochette melon-pastèque 	Salade Bar
PLATS SERVIS	Steak haché grillé ou Steak Végé 	Escalope viennoise ou Escalope Végé 
ACCOMPAGNEMENT	Frites et Courgettes persillées  	Cœurs de blé et Ratatouille  
LAITAGES vitrine		
DESSERTS vitrine	Bâtonnet glacé	Mousse au chocolat
FRUITS		

M E R C R E D I

	MIDI	SOIR
ENTREES	Pizza au chorizo  ou Pizza aux 3 fromages 	Salade Bar
PLATS SERVIS	Rôti de porc  ou Galette Végé  	Boulettes de bœuf sauce au poivre   ou Falafels 
ACCOMPAGNEMENT	Lentilles cuisinées   et Confit d'oignons  	Spaghettis  et Brocolis persillés 
LAITAGES vitrine		Fromage blanc   à la crème de marron
DESSERTS vitrine		
FRUITS	Pastèque	

J E U D I

	MIDI	SOIR
ENTREES	Salade Bar ou Tartare exotique  ou Œufs-mayonnaise	Salade de riz 
PLATS SERVIS	Chili sin carne  	Omelette au fromage  
ACCOMPAGNEMENT	Riz  et Poêlée méridionale	Pommes rissolées et Epinards à la crème 
LAITAGES vitrine	Yaourt à la banane  	Yaourt aux fruits
DESSERTS vitrine		Eclair
FRUITS	Cocktail de fruits 	

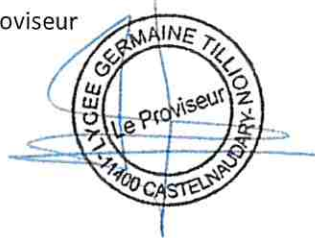
V E N D R E D I

	MIDI	
ENTREES	Salade Bar ou Guacamole-chips  ou Charcuterie-pan con tomate 	
PLATS SERVIS	Paupiettes de veau sauce forestière  ou Alternative Végé 	
ACCOMPAGNEMENT	Blé  et Légumes variés	
LAITAGES vitrine	Tomme  	
DESSERTS vitrine		
FRUITS	Nectarine 	

Julien DELMAS
Proviseur

Sébastien ANDRES
Secrétaire Général-Agent comptable

LEGENDE	
	LEGUME-FRUIT
	FECULENT
	LAITAGE
	PROTEINE ANIMALE
	PROTEINE VEGETALE



Lycée Germaine Tillon
Le secrétaire Général
Agent Comptable
11400 - CASTELNAUDARY



= aide UE à destination des écoles



= fait maison



= produit végétarien



= produit bio



= pêche durable



= produit local



= haute valeur environnementale



= produit Label Rouge

CE MENU EST SUSCEPTIBLE D'ETRE MODIFIE EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS