



Menu conseillé (application de la charte nutritionnelle)



Groupes d'aliments :
Lait et produits laitiers
Viandes, poissons, œufs
Légumes et fruits
Céréales, pommes de terre, légumes secs
Huile, margarine, beurre, crème
Produits bio, locaux – Plats végétariens

\*Aide UE à destination des écoles

LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE
INTERNATIONAL VICTOR HUGO
33 Bd Victor Hugo — BP 50317
31773 COLOMIERS CEDEX



BIO OCCITANIE
Fédération régionale
d'Agriculture Bio Occitanie

MENU
Du Lundi 01 au Vendredi 05 Juin 2026



Lundi 01
Pain et pain bio



Choux rouge BIO d'Occitanie
Merguez ou Chili con carne
Riz IGP Canargue et Poivrons sautés
Fromage BIO\* et Salade verte à volonté
Beignets variés et Pâtis BIO\*



Mardi 02
Pain et pain bio



Anneaux d'encornet à la persillade ou Cœur de merlu
Pomme vapeur et Epinard à la béchamel Maison
Yaourt BIO de Toulouse\* et Salade verte à volonté
Yaourt aux fruits BIO de Toulouse – Crème caramel et Pâtis

Mercredi 03
Pain et pain bio



Salade au jambon
Pizzas Maison variées
Frites et Salade verte
Fromage à la coupe



Jeuudi 04
Pain et pain bio



Houmous de légumineuses BIO d'Occitanie / Tagliatelle de courgettes BIO
d'Occitanie / Concombre BIO d'Occitanie à la Grecque
Omelette BIO d'Occitanie ou Bœuf BIO d'Occitanie
Pâte BIO d'Occitanie et Poêlé de légumes BIO d'Occitanie
Bethmale et Salade verte à volonté
Gâteaux à la polenta BIO d'Occitanie et à l'orange – Yaourt à la mélilot BIO
d'Occitanie et Pâtis BIO\*



Vendredi 05
Pain et pain bio



Sauté de poulet au pesto ou Steak fromager BIO
Semoule et Carotte BIO
Fromage et Salade verte à volonté
Yaourt végétal au chocolat - Petit Suisse au fruits et Pâtis



Le Secrétaire Général

Frédéric KOTIMBI

Le Responsable de Restauration

Jonathas GUIBERT

Le Chef d'Établissement

Jérôme PICHED

