



Menu semaine 06 du 02/02 au 06/02

publié le 02/02/2026

À table ! La cloche sonne la dernière semaine avant les vacances d'hiver, et le restaurant scolaire vous ouvre grand ses portes.

Pour attaquer cette semaine avec énergie et bonne humeur, notre chef et sa brigade ont mis les petits plats dans les grands.

Au programme : des produits de saison et une bonne dose de gourmandise.

Découvrez le détail des menus qui vous attendent du 02/02 au 06/02 :

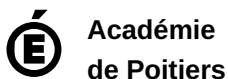
Lycée des Métiers du Bâtiment Sillac - Angoulême						
MENUS DE LA SEMAINE						
DU lundi 02 Février 2026 AU vendredi 06 Janvier 2026						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	ALLERGÈNES
Matin			Lait - Café - Thé - Chocolat Pâtes - Céréales Beurre Confiture Jus de fruits			<ul style="list-style-type: none"> 1) ARACHIDES 2) VOLAILLE 3) OIGNONS 4) FROMAGES 5) CROUSTILLONS 6) MOUTARDE 7) SAUMON 8) MOUTARDE 9) MOUTARDE 10) MOUTARDE 11) MOUTARDE 12) MOUTARDE 13) MOUTARDE 14) MOUTARDE 15) MOUTARDE 16) MOUTARDE 17) MOUTARDE 18) MOUTARDE 19) MOUTARDE 20) MOUTARDE
Midi	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Volouté de légumes(2,7) Cesari renouvelé(10,2) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Salade composée(7) Carottes râpées au maïs* Pamplemousse 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Betterave râpée Salade caroline(7) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Taboulé Choux fleur vinaigrette 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Omelette Crème moutarde Rosette(7) Soufflé au lait 	<ul style="list-style-type: none"> 1) ARACHIDES 2) VOLAILLE 3) OIGNONS 4) FROMAGES 5) CROUSTILLONS 6) MOUTARDE 7) SAUMON 8) MOUTARDE 9) MOUTARDE 10) MOUTARDE 11) MOUTARDE 12) MOUTARDE 13) MOUTARDE 14) MOUTARDE 15) MOUTARDE 16) MOUTARDE 17) MOUTARDE 18) MOUTARDE 19) MOUTARDE 20) MOUTARDE
Soir	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Mousse de foie Rillettes Papillote de veau forestière(14,7) Haricots verts(7) Eclair(7) Crème dessert divers parfums(7) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Saumon nappé Avocat Filet de poisson pané Flageolets cuits(14) Carrebert(7) Liègeois divers parfums 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Nicoise Croque monsieur maison*(7) Légumes divers Edam(7) Yaourt aromatisé(7) 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte Radis(7) Jambon blanc(7) Nuggets de volaille Légumes divers Brie(7) Poire au chocolat(7) 	<p><i>Bon Appétit!</i></p> <p>Le Chef d'établissement</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1) ARACHIDES 2) VOLAILLE 3) OIGNONS 4) FROMAGES 5) CROUSTILLONS 6) MOUTARDE 7) SAUMON 8) MOUTARDE 9) MOUTARDE 10) MOUTARDE 11) MOUTARDE 12) MOUTARDE 13) MOUTARDE 14) MOUTARDE 15) MOUTARDE 16) MOUTARDE 17) MOUTARDE 18) MOUTARDE 19) MOUTARDE 20) MOUTARDE

Bon appétit.

Télécharger le menu de la semaine du 02 au 06 février (PDF)" [🔗](#)

Document joint

Menu semaine 06 du 02/02 au 06/02 (PDF de 794.1 ko)



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.