LYCEE INTERNATIONAL FERNEY-VOLTAIRE (01)

MENU SEMAINE N°46 DU LUNDI 09 NOVEMBRE 2026 AU DIMANCHE 15 NOVEMBRE 2026

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner		Repas Portugais 	Déjeuner
Salade composée 10-, 3-, 4-, 12- Salade caesar 1- Potage de panais 9-, 1-	Carottes râpées et sésame 12- Chou blanc en salade 1-, 6- Soupe chinoise au poulet 9-, 1-, 6-		Accras de morue 7-, 4-, 12-	Salade de betteraves aux noix 8-, 12- Asperges 3- Velouté aux châtaignes 9-, 7-
Cordon bleu de volaille 1-, 7-, 6- Poisson pané 1-, 4-	Sauté de porc au caramel 1-, 6- Steak de thon 4-		Haut de cuisse de poulet Filet de cabillaud vapeur à la portugaise 7-, 4-, 12-	Paupiette de veau sauce forestière 1-, 7-, 6-, 12- Filet de limande 4-
Chou fleur 7- Boulgour Pilaf 1-	Julienne de légumes 7- Riz Basmati créole 7-		Chou braisé 7- Pomme de terre grenaille	Epinard branche béchamel 1-, 7- Penne Rigate 1-, 7-
Panaché de yaourts 7-	Tomme de Savoie 7-		Panaché de yaourts 7-	Reblochon 7-
Corbeille de fruits	Flan de brebis vanille nappé caramel 7-, 3-		Pastei de nata 1-, 7-, 3-	Compote de pomme
Pain 1-	Pain 1-		Pain 1-	Pain 1-

Bio HVE Pêche Durable Aide UE programme lait et fruits à l'école

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

LYCEE INTERNATIONAL 01210 FERNEY AGENT COMPTABLE

Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels

LYCEE INTERNATIONAL FERNEY-VOLTAIRE (01)

MENU SEMAINE N°47 DU LUNDI 16 NOVEMBRE 2026 AU DIMANCHE 22 NOVEMBRE 2026

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade au surimi 2-, 1-, 4- Salade verte, lardons et croutons 1-, 10-, 12- Velouté de potiron 9-, 7-	Paté de campagne 1- Terrine de saumon à l'aneth 7-, 10-, 3-, 4-, 12- Velouté de pois chiches et d'orange 9-, 1-, 6-	Salade verte, maïs et haricots verts 10-, 12- Carottes râpées 12-	Chou blanc en salade 12- Carottes râpées et sésame 12- Velouté de brocolis et parmesan 7-	Macédoine mayonnaise 3- Soja au thon 3-, 4- Velouté Provençale 7-
Escalope de dinde Viennoise 1- Filet de poisson meunière 1-, 7-, 4-	Chili con carne 6- Empanadas 1-, 7-, 3-	Tartiflette 7-	Emincé de boeuf à la coréenne 1-, 6- Pave de saumon 4-	Escalope de porc au miel et au gingembre 1-, 6- Poisson sauce Bordelaise 1-, 4-
Haricots Maître d'hôtel 7- Coeur de Blé Pilaf 1-	Patate douce rôties Blé à la Créole 1-, 7-	Navets	Poélée wok 1-, 6- Riz Thaï 7-	Brocoli au beure et ail 7- Pommes noisettes
Panaché de yaourts 7-	Abondance 7-	Fromage blanc battu nature 7-	Panaché de yaourts 7-	Reblochon 7-
Corbeille de fruits	Liègois au chocolat 7-	Crème citron meringue 7-, 3-, 12-	Beignet fourré pomme 1-, 7-, 3-, 6-	Compote de pomme
Pain	Pain 1-	Pain 1-	Pain 1-	Pain 1-

Pêche Durable HVE Bio Origine Garantie Aide UE programme lait et fruits à l'école

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

Pour les codifications, se reporter au tableau des correspondances allergènes et labels