

# MENU \*

*Semaine du 19 au 23 janvier 2026*

*Le menu est consultable sur le site du LGT Frantz FANON*

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	A	Dîner	A
Lundi	Fermé	SALADE ARC-EN-CIEL BŒUF MODE ANANAS	3 2	LENTILLES ESCALOPE COUPELLE DE FRUITS	2
Mardi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Babybel Fruit	CHARCUTERIE CORNICHONS DOMBRES HARICOTS ROUGES COTES DE PORC YAOURT AUX FRUITS	3 7	ASSIETTE DE CRUDITES TARTE AUX POIREAUX CREME DE MAIS	3 5 5
Mercredi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf brouillés Fruit	PASTEQUE PRINTANIERE DE LEGUMES POULET BASQUAISE GATEAU AU COCO	2 1	CRUDITES GRATIN DE POISSON/RIZ SAFRANE YAOURT	3 5 11
Jeudi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Paté Fruit	LAITUE FRITES/LEGUMES VERTS SAUCISSES GLACE	3 5	POTAGE HARICOTS VERTS A LA CREME STEAK HACHES PAIN PERDU	5 5 1
Vendredi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf/Fromage/Charcuterie Fruit	SALADE RUSSE COLOMBO DE POISSON RIZ DIVERS	3	LAITUE PIZZA VERMICELLES AU LAIT DIVERS	3 5 5

**ALLERGENES VOIR TABLEAU**

*\* Sous réserves de modifications.*

*Menu végétarien une fois par semaine. Loi n°2018-938 du 30 octobre*

**La Proviseure**

Le Gestionnaire  
 Claude ARICAT  
 2021-2022  
  
 Signature of Claude Aricat