



LYCÉE
MARCELLIN
BERTHELOT























Le chemin de votre réussite

LYCEE POLYVALENT
MARCELLIN BERTHELOT

AVENUE ROLAND GARROS
BP 56231 cedex
56230 QUESTEMBERT

Tél. : 02 97 26 12 06
Email : ce.0561641e@ac-rennes.fr

Menusdu 05 au 09 janvier 2026

	Lundi 05 janv.	Mardi 06 janv.	Mercredi 07 janv.	Jeudi 08 janv.	Vendredi 09 janv.
Midi	<div>Crudités *</div> <div>Panier emmental</div> <div>Salade de boulghour</div> <div>~.~</div> <div>Boulette de boeuf *</div> <div>Pavé de poisson à la Napolitaine</div> <div>~.~</div> <div>Ratatouille  *</div> <div>Spaghettis  *</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Yaourt </div> <div>~.~</div> <div>Liégeois chocolat</div> <div>Purée de pomme banane  *</div> <div>Riz au lait caramel beurre salé</div>	<div>Crudités</div> <div>Salade de risetti au surimi *</div> <div>Salade Strasbourgeoise</div> <div>~.~</div> <div>Sauté de veau Marengo *</div> <div>Viennoise de dinde</div> <div>~.~</div> <div>Gratin de chou fleur</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Fromage </div> <div>~.~</div> <div>Far aux pruneaux</div> <div>Mélange de fruits tropicaux</div> <div>Yaourt aux fruits  *</div>	<div>Salade de blé</div> <div>Velouté de potiron *</div> <div>~.~</div> <div>Haché de veau</div> <div>Tartiflette *</div> <div>~.~</div> <div>Brocolis</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Yaourt </div> <div>~.~</div> <div>Crumble aux poires *</div>	<div>Pâté de campagne</div> <div>Salade Italienne</div> <div>Salade paysanne *</div> <div>Tarte fine raclette</div> <div>~.~</div> <div>Coeur de filet de merlu sauce curry *</div> <div>Meunière de dos de colin</div> <div>~.~</div> <div>Epinard à la crème *</div> <div>Semoule couscous  *</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Fromage</div> <div>~.~</div> <div>Compote de pommes  *</div> <div>Galette des Rois</div>	<div>Crudités *</div> <div>Macédoine mayonnaise</div> <div>Taboulé</div> <div>~.~</div> <div>Omelette au fromage *</div> <div>Paupiette de dinde sauce forestière</div> <div>~.~</div> <div>Poêlée de champignons</div> <div>Printanière de légumes *</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Yaourt </div> <div>~.~</div> <div>Crème dessert  *</div> <div>Ile flottante</div>
	<div>Velouté de carottes</div> <div>~.~</div> <div>Boulettes d'agneau</div> <div>~.~</div> <div>Céréales méditerranéennes</div> <div>Tajine de légumes</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Yaourt </div> <div>~.~</div> <div>Crème brûlée</div>	<div>Chèvre chaud</div> <div>~.~</div> <div>Tortellini ricotta épinards</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Fromage</div> <div>~.~</div> <div>Biscuits</div> <div>Mousse au chocolat</div>	<div>Feuilleté au comté</div> <div>~.~</div> <div>Chili con carné</div> <div>~.~</div> <div>Riz pilaf</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Yaourt </div> <div>~.~</div> <div>Donuts</div>	<div>Charcuterie</div> <div>Crudités</div> <div>~.~</div> <div>Emincé de dinde</div> <div>~.~</div> <div>Pain bio </div> <div>~.~</div> <div>Fromage</div> <div>~.~</div> <div>Gâteau Basque</div>	

M. LANGIN, Encadrant Restauration / M. POITEVIN, Secrétaire Général

M. MORICE, Proviseur

Le menu conseillé est signalé par un astérisque orange.

La liste des allergènes est consultable sur la tableau positionné dans le hall du self.

Les menus sont établis sous réserve de modifications liées aux livraisons et aux effectifs.