





































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salad'bar 	Salade de tomates concombres	Salade de Blé 	Salade Coslow	Wrap Jambon 
Maquereaux 4-	Entrée macédoine	Crudités 	Concombre à la crème 	Wrap SURIMI 
Salade verte 1-, 7-, 12-	Salade verte 1-, 7-, 12-	Salade verte 1-, 7-, 12-	Salade verte 1-, 7-, 12-	Wrap VEG 1-, 7-
Pâtes Bolognaise 9-, 1-, 12- 	Omelette 3-	Rôti de Bœuf 	Rougaille Saucisse 	Fish and Chips 1-, 4-
Pâtes Napolitaine 1-, 7- 	Quenelle nature sauce Aurore 1-, 7-, 3-	Poisson grillé 4- 	Paëlla 2-, 14-, 4- 	Haricots plats persillés 7- 
Haricots plats persillés 7- 	Courgettes à la Provençale 7-	Champignons persillés 7-	Poêlée de poivrons au miel	Frites 10-, 3-, 12-
Cantal Jeune AOP 7- 	Riz basmati 7- 	Purée de pomme de terre 7- 	Riz pilaf 7- 	Fromage Reblochon AOP 7- 
Yaourt nature BIO 7- 	Comté jeune AOP 7- 	Ossau Iraty AOP 7- 	St Nectaire AOP 7- 	Yaourt nature et sucre 7-
Compote de pomme 	Yaourt nature BIO 7- 	Yaourt nature BIO 7- 	Yaourt nature BIO 7- 	Glace snickers 5-, 7-, 6-
Banane Bio 	Fondant au chocolat 1-, 7-, 3-, 6-	Fraises	Flan chocolat "façon flanby" maison 7-	 Bio  Pêche Durable  Origine Garantie  Aides UE à l'attention des écoles  HVE
	Pomme Bio 	Orange Bio 	Banane Bio 	

Le Proviseur

David GAY





















Lycée Charles et Adrien Dupuy  
2/4 Avenue du Docteur Durand  
43000 LE BUISSON-VIEUX, Cedex

Signature Chef d'établissement

04 71 07 28 00 - Fax 04 71 07 28 01

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général

## MENU SEMAINE N°17 DU LUNDI 20 AVRIL 2026 AU DIMANCHE 26 AVRIL 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Diner	Diner	Diner	Diner	Diner
Charcuterie terrine 10-	Salade grecque 1-, 7-, 12- 	Œufs durs mayonnaise 3-	Céleri Rémoulade 3- 	
Salade verte 12- 	Salade verte 12- 	Salade verte 12- 	Salade verte 12- 	
Merguez	Nugget de poulet 1-	Roti de veau 	Haut de Cuisse de poulet rôti	
Légumes Couscous 1-, 6- 	Carottes Persillées 7- 	Haricots verts persillés 7- 	Ratatouille fraîche 	
Semoule 1- 	Farfalle au beurre 1- 	Bouलगour Pilaf 1- 	Pomme noisette 9-, 1-, 12-	
Assortiment de fromage 7-	Assortiment de fromage 7-	Tomme blanche 7-	Saint Paulin 7-	 Bio  Pêche Durable  Origine Garantie  Aides UE à l'attention des écoles  HVE
Yaourt nature et sucre 7-	Yaourt nature et sucre 7-	Yaourt aromatisé 7-	Yaourt nature et sucre 7-	
Banane	Tartelette myrtilles 8-, 1-, 7-, 3-	Compote de pomme 	Pomme de saison	

Le Proviseur

David GAY

Lycée Charles et Adrien DUPUY

2/4 Avenue du Docteur Durand

CS 10120

43009 LE PUY EN VELAY Cedex

Tél. 04 71 07 28 00 - Fax 04 71 09 57 25

Signature Chef d'établissement

Signature Adjoint gestionnaire/Secrétaire Général