








Menus JANVIER FEVRIER 2026

Lycée de Saint-Cyprien

Self

	Repas végétarien 	Epiphanie	
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR
		BOISSON CANETTE	
CORDON BLEU	CHILI SIN CARNE (POIS BIO) 	CROQUE-MONSIEUR	SAUTE DE PORC LOCAL A LA MOUTARDE 
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF	FRITES	SEMOULE BIO 
COQUILLETES	HARICOTS VERTS A L'AIL	SALADE VERTE	GRATIN DE CHOU FLEUR
	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
POIRE AU SIROP AU CAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus JANVIER FEVRIER 2026


Lycée de Saint-Cyprien

Self

Repas végétarien 				
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier	
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	
PIZZA REINE	CURRY DE POIS CHICHES	AMÉRICAN STEAK	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 	
SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE POTIMARRON RÔTI	Frites	CAROTTES GLACÉ POMMES DE TERRE GRENAILLES	
YAOURT LOCAL AUX FRUITS 	FROMAGE À LA COUPE TARTE AUX POIRES BOURDALOUE	COMPOTE DE POMMES	FROMAGE/LAITAGE	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON CREME DESSERT	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026


Lycée de Saint-Cyprien

Self

Repas végétarien 				
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier		vendredi 23 janvier
SALAD BAR		SALAD BAR		SALAD BAR
SAUCE FROMAGÈRE		SAUTÉ DE BOEUF LOCAL A L'INDIENNE 	KEBAB	BEIGNET DE CALAMARS
PENNES HVE + RÂPÉ 		SEMOULE HVE 	Frites	CAROTTES AU CUMIN
PETITS POIS AU JUS		FONDUE D'ÉPINARDS		POMMES VAPEUR
		FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
CREME VANILLE		FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	BANANE ET SON COULIS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026


Lycée de Saint-Cyprien

Self

Repas végétarien 			
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR
BOULETTE DE BOEUF SAUCE ORIENTALE	PANÉ FROMAGER	PANINI PESTO JAMBON ET MOZZARELLA	SAUTE DE POULET LOCAL AUX OLIVES 
SEMOULE	TORTIS HVE 	Frites	PURÉE DE POMMES DE TERRE
NAVETS GLACÉS	CHOU-FLEUR GRATINÉ		CAROTTES BRAISEES
	FROMAGE À LA COUPE		FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	GATEAU DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Lycée de Saint-Cyprien

Self

Chandeleur et Repas végétarien 			
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR BOISSON CANETTE	SALAD BAR
FALAFELS SAUCE TOMATE	TARTIFLETTE	HOT DOG	BOURGUIGNON (BOEUF LOCAL) 
RIZ BROCOLI A L'AIL	SALADE VERTE	GALETTES ROSTIES	POMMES GRENAILLES PETITS POIS AUX OIGNONS
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
CREPE AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus JANVIER FEVRIER 2026

Lycée de Saint-Cyprien

Self

		Repas végétarien 	
lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR
CUISSE DE POULET LOCALE AU JUS 	TACOS POULET CHEDDAR	QUICHE AU FROMAGE	FISH'N'CHIPS
SEMOULE HVE 	FRITES	HARICOTS VERTS SAUTÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX
CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE		POTATOES
FROMAGE/LAITAGE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE À LA COUPE	FROMAGE/LAITAGE
FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT DU CHEF	BEIGNETS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus JANVIER FEVRIER 2026

Lycée de Saint-Cyprien

Self

Repas végétarien 	Mardi-Gras		
lundi 16 février	mardi 17 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
SALAD BAR	SALAD BAR	SALAD BAR	
LASAGNES AUX LÉGUMES	SAUTE DE BOEUF LOCAL A LA MOUTARDE 	CHEESBURGER	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	PENNE HVE 	FRITES	
FROMAGE/LAITAGE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	FROMAGE À LA COUPE	
PANINI AU NUTELLA	BEIGNET	SALADE DE FRUITS	
	FRUIT DE SAISON	BROWNIE DU CHEF	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 