































DU		lundi 9 octobre 2017	AU	vendredi 13 octobre 2017
PETIT DEJEUNER de 6h30 à 7h45: Café, chocolat, thé, lait, pain, beurre, confiture, yahourt, céréales, fruits				
		DEJEUNER	DINER	
LUNDI	9-oct.	terrine de légumes / salade verte betteraves rouges paysannes /poires au thon  bœuf à la bière   rosbeef sauce choron  semoule /pommes vapeur fromage / yaourt orange /salade de fruit frais	charcuterie poulet rôti haricots verts yaourts aux fruits bio  poire	
	10-oct.	pamplemousse /tomates monégasques  salade aveyronnaise/ céleri rémoulade  sauté de porc à l'ananas  saucisses aux choux  poêlée ratatouille / brocolis yaourt brownie / paris Brest/ moelleux pomme cranberries	salade croquante  tortillas petits pois à la paysanne fromage blanc raisin	
MERCREDI	11-oct.	 choux fleur orientaux /asperges sauce mousseline salade verte /salade du potager  tomates Fish filet de poisson à la grenobloise  blé pilaf / purée  fromage / yaourt kiwi / pomme	salade montbéliarde  boulettes d'agneau courgettes béchamel  yaourt  pain perdu 	
	12-oct.	sardines grillées / moules catalanes  œuf dur mayonnaise au munster cuisse de poulet rôti s/c brie rôti de dinde au jus   tartiflette de choux fleur / carottes vapeur fromage portion / yaourt banane / prune jaune	salade californienne  jambon au madère boulgour aux légumes fromage portion salade de fruits	
VENDREDI	13-oct.	 endive au bleu/ carottes râpées  salade verte /avocat garni paupiette de veau blanquette de veau  pâtes / haricots à la tomate fromage / yaourt crème dessert		
	 Retrouvez les recettes maisons de notre équipe de cuisine, élaborées dans nos locaux		 PRODUITS LOCAUX	

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le Gestionnaire
Jean Philippe DALLE

Le Proviseur
Christian DESSEUX

Entre produits locaux, fromages AOP, produits bio, recettes originales et pour beaucoup inédites, la semaine du goût 2017 s'annonce bien!