






DU		lundi 16 octobre 2017		AU		vendredi 20 octobre 2017	
PETIT DEJEUNER de 6h30 à 7h45: Café, chocolat, thé, lait, pain, beurre, confiture, yahourt, céréales, fruits							
		DEJEUNER			DINER		
LUNDI	16-oct.	Salade batavia / Concombre à la ciboulette Salade d'automne / Salade vigneronne / Carottes rapées Steak grillé Boeuf cyrano Champignons en persillade / Haricots verts Fromage blanc / Cantadou mini / Boursin mini / Camembert mini riz au lait / Gâteau de semoule au caramel / Pomme Granny smith			Salade aux noix Côte de porc franc-comtoise Farfalles Paysan Breton mini Orange		
		Tomate vinaigrette / Salade aux croûtons Champignons à la crème / Salade feuille de chêne coeur de merlu campagnarde Filet de hoki pané Riz pilaf / Petits pois à la paysanne Saint Nectaire / Cantal entre-deux / Bleu d'Auvergne/ Yaourt nature sucré Compote de pomme, crème de marron / Salade de fruits			Salade alsacienne Boudin à la crème Chou-fleur sauce béchamel Fromage blanc Poire au chocolat		
MARDI	17-oct.	Pâté de pomme de terre bourbonnais / Feuilleté à la viande Salade batavia / Feuilleté croissillon emmental Sauté de dinde forestière Cuisse de canette sauce au poivre Purée de carottes / Endives à la béchamel Yaourt nature / Yaourt nature sucré / Savaron / Camembert Poire Williams / Raisin blanc			Soupe de potimarron Chili con carne Babybel mini Banane		
MERCREDI	18-oct.	Taboulé kébab / Salade batavia Salade piémontaise / Lentilles à l'auvergnate Sauté de veau au morille Palette de porc à la diable Jardinière de légumes / Poêlée de ratatouille Yaourt nature / Yaourt nature sucré Brie / Saint Paulin / Fourme de Rochefort Kiwi / Pomme Royal gala / Compote de pêche			Céleri rémoulade Galopin de veau, sauce au poivre Semoule nature Yaourt aux fruits Chausson aux pommes		
JEUDI	19-oct.	Pamplemousse / Chou rouge aux lardons Duo du maraîcher / Salade batavia Escalope viennoise Langue de bœuf Lentilles à la moutarde / Pommes de terre vapeur Yaourt nature sucré / Bûche de chèvre / Emmental /Morbier Compote de poire bio / crème caramel / crème vanille					
VENDREDI	20-oct.						
 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

Bonnes vacances à tous