













**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

café, chocolat, thé, lait, pain, beurre, confiture, yaourt, céréales, fruits, ...

	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
<b>LUNDI</b>  18/06/2018	Melon/Salade batavia  Côte de porc au jus Chou-fleur sauce béchamel Yaourts /Cantal entre-deux  barre glacée	Haricots verts vinaigrette  Kefta de volaille  Riz pilaf Petit-suisse aux fruits Fraises
<b>MARDI</b>  19/06/2018	Macédoine de légumes/Salade batavia  Filet de poisson aux noix et fromage  Purée maison Tomme Blanche/Yaourts Salade de fruits /crème mont blanc chocolat	 Jambon cru/Saucisson sec  Cuisse de canette rotie  Petits pois aux lardons tartare ail fines herbes  Tarte fine aux pommes
<b>MERCREDI</b>  20/06/2018	Concombre à la tomate / batavia  Rosbeef   Poêlée de légumes/Légumes du soleil Yaourts /Bûche de chèvre Tarte au citron meringuée/brownie crème anglaise/Beignet fourré framboise/Donuts chocolat	Taboulé  Filet de hoki pané Poêlée de ratatouille Yaourt aux fruits abricot
<b>JEUDI</b>  21/06/2018	Oeuf dur mayonnaise/Salade batavia  Paupiette de veau   Salsifis tomatés/Haricots verts Yaourts /Saint Nectaire Fermier Nectarine jaune	 Salade alsacienne  Merguez   Pâtes (coquille) Emmental mini Compote de poire
<b>VENDREDI</b>  22/06/2018	Pastèque/Salade batavia  Steack grillé   Pommes de terre sautées Yaourts tome de savoie Pêche	

Retrouvez les recettes maisons de notre équipe de cuisine, élaborées dans nos locaux

**Les menus sont disponible sur le site internet du lycée**

Le gestionnaire  
Jean-Philippe DALLE

Le proviseur  
Christian DESSEUX