



**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 08/10/2018	<p>Sardines grillées/Salade batavia/Pâté de pomme de terre bourbonnais/Salade de l'adour</p> <p> Sauté de canard à l'orange/Cuisse de poulet au four </p> <p>Carottes vapeur/Haricots verts à la tomate</p> <p>Yaourt nature sucré/Yaourt nature/Boursin mini/Emmental mini</p> <p>Banane/Raisin noir</p>	<p>Salade californienne</p> <p>Hachis parmentier </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits</p>
Mardi 09/10/2018	<p>Pamplemousse/Tomate à la monégasque/Salade aveyronnaise/Céleri rémoulade buffet/Salade batavia</p> <p> Boeuf à la bière/Rosbeef, sauce choron  </p> <p>Chou-fleur vapeur/Poêlée lyonnaise</p> <p>Yaourt nature sucré/Yaourt nature</p> <p>fondant chocolat /Moelleux pomme cranberries/Paris-Brest/Poire au caramel</p>	<p>Macédoine de légumes buffet</p> <p>Tortillas</p> <p>Petits pois à la paysanne</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Raisin blanc</p>
Mercredi 10/10/2018	<p>Chou-fleur à l'oriental buffet/Asperges blanches sauce mousseline/Salade du potager/Salade batavia</p> <p>Tomato fish pané/bourride de poisson </p> <p>Ebly pilaf/Riz pilaf aux champignons</p> <p>Yaourt nature sucré/Yaourt nature/Buche du pilat/Tomme Blanche</p> <p>Orange/Poire</p>	<p>Salade croquante</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate</p> <p>Duo de courgettes à la béchamel</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Tarte bressanne aux pralines </p>
Jeudi 11/10/2018	<p>Endives au bleu/Avocat au thon /Salade feuille de chêne/Salade auvergnate </p> <p> Saucisse au chou/Sauté de porc à l'ananas  </p> <p> Purée de butternut/Chou romanesco vapeur</p> <p>Yaourt /Saint Nectaire Fermier/Cantal entre-deux/carré d'aurillac </p> <p>Compote pomme d'amour/Salade de fruits portion.</p>	<p> Lentilles à l'auvergnate</p> <p>Omelette aux fines herbes</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Ananas</p>
Vendredi 12/10/2018	<p>Salade feuille de chêne/Poire au thon/Betterave rouge mayonnaise buffet/Terrine de saumon aux légumes/minestrone  </p> <p>Blanquette de veau/tripe au vin blanc  </p> <p>Pâtes bio /Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourts/Brie/Fourme de Rochefort/Bleu d'Auvergne </p> <p>crème dessert vanille /crème dessert pistache /crème dessert chocolat /smoothie verger orangeade </p>	

Retrouvez les recettes spéciales semaine du goût  et les produits locaux 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire  
Olivier ROTA

Le proviseur  
Christian DESSEUX