














**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

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

	<b>DEJEUNER</b>	<b>DINER</b>
Lundi 15/10/2018	Salade batavia/Concombre à la ciboulette/Salade d'automne/Carottes rapées   Steak grillé/Boulette de boeuf sauce tomate Champignons en persillade/Haricots verts oignon beurre Fromage blanc/Cantadou mini/Boursin mini/Camembert mini Tarte poire chocolat/Millefeuille/tarte pomme et noix/Pomme Granny smith	Salade aux noix   Côte de porc franc-comtoise  Pâtes bio Petit-suisse  Orange
Mardi 16/10/2018	Tomate vinaigrette /Salade aux croutons/Champignons à la crème/Salade feuille de chêne Filet de hoki pané/Brochette de poisson meunière/Filet de cabillaud sauce aux crevettes   Riz à l'indienne/Pommes de terre sautées  Brie/Saint Nectaire Laitier/Bleu d'Auvergne/Yaourt   Compote de pomme marron/Salade de fruits	Salade alsacienne  Boudin blanc à la crème Chou-fleur bio sauce béchamel Paysan Breton mini  Poire au chocolat
Mercredi 17/10/2018	Feuilleté à la viande/Pâté à la viande bourbonnais/Feuilleté Fromage /Salade batavia  Sauté de dinde forestière/Cuisse de pintade, sauce au poivre  Purée de carottes/Salsifis sauce poulette Yaourt nature/Yaourt nature sucré/Savaron/tome des bauges   Raisin blanc/Poire Comice	 Soupe de potimarron   Chili con carne  tome de savoie  Banane
Jeudi 18/10/2018	Salade batavia/Taboulé kébab /Salade piémontaise/Lentilles à l'auvergnate  Poitrine de veau farcie/Lapin à la moutarde  Duo de courgettes sarlandaises/Printanière de légumes Yaourts /Cantal entre-deux/Saint Paulin/Fourme de Rochefort   Kiwi/Pomme Royal gala	Salade vigneronne  Palette de porc à la diable  Semoule nature Yaourt aux fruits  Chausson aux pommes
Vendredi 19/10/2018	Pamplemousse/Chou rouge aux lardons buffet/Duo du maraîcher/Salade feuille de chêne   Escalope viennoise/Langue de boeuf   Lentilles à l'ancienne/Pommes de terre vapeur Yaourt nature/Yaourt nature sucré/Bûche de chèvre/Morbier  Compote de pomme/poire bio /crème mont blanc	

Retrouvez les recettes maisons de notre équipe de cuisine , et les produits locaux 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire  
Olivier ROTA

Le proviseur  
Christian DESSEUX