





















**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 10/12/2018	<p>Salade batavia/Salade de pomme de terre au hareng/Salade auvergnate/Salade montbéliarde </p> <p>Cuisse de poulet au four/Kefta de volaille</p> <p>Chou-fleur bio vapeur/Petits pois à la paysanne</p> <p>Yaourts/Brie/Bleu d'Auvergne/Saint Paulin </p> <p>Banane/Poire </p>	<p> Salade aux noix</p> <p> Hachis parmentier </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Compote de pomme, crème de marron</p>
Mardi 11/12/2018	<p>Salade feuille de chêne/Chou norvégien buffet/frisée aux lardons/Salade florida buffet</p> <p>Boeuf Bourguignon/Tranche de gigot, sauce au poivre</p> <p>Carottes persillées bio/Purée de brocolis </p> <p>Yaourt nature/Yaourt nature sucré/Emmental/Morbier /abondance fruitier</p> <p>smoothie verger orangeade/Liégeois au chocolat/Liégeois à la vanille </p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Galopin de veau sauce ketchup</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
Mercredi 12/12/2018	<p>Salade feuille de chêne/Asperges blanches sauce mousseline/Chou-fleur à l'oriental buffet/Poireaux sauce gribiche</p> <p>Tomate farcie, sauce tomate/Chili con carne </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt nature/Yaourt nature sucré/Tomme Blanche/carré d'aurillac </p> <p>Clémentines/Kiwi</p>	<p> Salade croquante</p> <p>Tomato fish pané</p> <p> Poêlée de romanesco au paprika</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Chausson aux pommes</p>
Jeudi 13/12/2018	<p>Salade crevettes pamplemousse/Salade batavia/Carottes rapées /Salade aveyronnaise </p> <p>Jambon fumée/Sauté de canard à l'orange </p> <p>Pommes boulangères/Boulgour aux légumes</p> <p>Yaourts/Boursin mini/Gouda mini/Fourme de Rochefort</p> <p>Compote pomme/cassis allégée /Compote de pêche/Compote pomme/banane allégée</p>	<p>Friand viande</p> <p> Spaghetti à la carbonara</p> <p>Yaourt bio aromatisé à la vanille</p> <p>Ananas</p>
Vendredi 14/12/2018	<p>Saucisson sec/Pâté croûte /terrine de campagne /Salade batavia </p> <p>Filet de hoki, sauce au curry/Brochette de poisson meunière</p> <p>Champignons sautés/Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourts/Buche du pilat/Camembert/Bleu d'Auvergne </p> <p>Orange/Pomme Granny smith/Pomme Royal gala</p>	

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