















PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 16/09/19	<p>Coleslow /Melon/Salade du pêcheur/Salade batavia</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate/Crêpinette de dinde</p> <p>Haricots verts/Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt nature/Yaourt nature sucré bio/Yaourt nature sucré </p> <p>gauffre de liège/Tarte aux pommes /Tarte aux abricots</p>	<p>Avocat au thon</p> <p>Escalope de dinde à la crème </p> <p>Semoule nature</p> <p>Gouda mini</p> <p>Prunes rouges</p>
Mardi 17/09/19	<p>Tomate ail et fines herbes/Salade pénélope buffet/Salade batavia/Salade jamaïcaine</p> <p>Anneaux encornet à l'américaine/Brochette de poisson meunière</p> <p>  Lentilles à la moutarde/Riz pilaf</p> <p>Yaourts/Camembert/Tomme Blanche </p> <p>Salade de fruits /Compote de poire</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Coeur de merlu, sauce hollandaise</p> <p>Chou-fleur vapeur</p> <p>Kiri</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>
Mercredi 18/09/19	<p>Rillettes de porc/Pâté de campagne/surimi mayonnaise/Salade batavia</p> <p> Sauté de dinde aux olives/Cuisse de poulet au four</p> <p>Duo de courgettes sarlandaises/Salsifis sauce poulette</p> <p>Yaourts/Morbier/Saint Nectaire Fermier </p> <p>Pomme golden/Pêche</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p> Rosbeef, sauce au poivre</p> <p>Pâtes</p> <p>tartare ail fines herbes</p> <p>Raisin noir</p>
Jedi 19/09/19	<p>Salade nordique /Salade de merguez/Tortillas pomme de terre /Salade feuille de chêne</p> <p> Paupiette de veau basquaise /Escalope viennoise</p> <p>Carottes forestières/Poêlée potatoes et légumes</p> <p>Yaourts/Brie/carré d'aurillac </p> <p>Kiwi /Nectarine jaune</p>	<p>Salade alsacienne</p> <p> Côte de porc au jus</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt aux fruits/Madeleine chocolat</p>
Vendredi 20/09/19	<p>Pastèque/Salade feuille de chêne/Concombre au yaourt</p> <p>Hamburger la Fayette </p> <p>Frites</p> <p>Mars barre glacée beurre salée/Snikers barre glacée/Bounty barre glacée</p>	



Recettes maisons, produits locaux



Les menus sont disponible sur le site internet du lycée

Le gestionnaire
Olivier ROTA

Le proviseur
Christian DESSEUX