
























**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 23/09/19	<p>Terrine de légumes/Salade du potager/Macédoine de légumes/Salade feuille de chêne</p> <p> Brochette de dinde avec poivron/Emincé de dinde au curry</p> <p> Pommes de terre grenailles au romarin/Riz pilaf</p> <p>Yaourt /Bleu d'Auvergne/Cantal entre-deux/Fourme de Rochefort</p> <p>Pêche plate/Raisin blanc</p>	<p> Salade de l'adour</p> <p> Paupiette de veau</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Banane</p>
Mardi 24/09/19	<p>Lentilles à l'auvergnate /Salade de merguez/Salade piémontaise /Salade feuille de chêne</p> <p> Blanquette de poissons /Filet de poisson meunière</p> <p>Chou-fleur bio vapeur/Duo de courgettes sarlandaises</p> <p>Yaourt/Fromage Tomme grise/Camembert/Brie</p> <p>Nectarine jaune/Kiwi</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p> Rôti de veau à la cocotte</p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de poire</p>
Mercredi 25/09/19	<p>Salade aveyronnaise/Pastèque/Concombre à la paysanne buffet/Salade batavia</p> <p>  Rosbeef, sauce au bleu/Sauté d'agneau</p> <p>Pommes de terre sautées/poireau braisé</p> <p>Yaourt/abondance fruitier/Fourme d'Ambert </p> <p>Ananas au sirop /Pomme au four</p>	<p>Feuilleté bolognaise</p> <p>Cuisse de poulet au four</p> <p>Haricots verts</p> <p>tartare ail fines herbes</p> <p>Prunes jaunes</p>
Jeudi 26/09/19	<p>Salade de chou blanc à l'indienne buffet/Melon/Salade batavia/Salade auvergnate </p> <p>  Sauté de porc au caramel/Rôti de porc </p> <p>Champignons en persillade/Purée de carottes</p> <p>Cantadou nature mini/Kiri/Bûche de chèvre/Fromage Tomme grise</p> <p>Fromage blanc aux fruits exotiques/Yaourt aux fruits</p>	<p>Salade berlinoise buffet</p> <p> bouchée à la reine</p> <p>Semoule 5 céréales</p> <p>Petit-suisse</p> <p>pêche crème anglaise</p>
Vendredi 27/09/19	<p>Chou rouge aux lardons/Avocat à l'antiboise/Salade florida/Salade batavia</p> <p>  Spaghetti bolognaise/Cordon bleu</p> <p> Pâtes bio</p> <p>Yaourt/carré d'aurillac/Morbier/Saint Nectaire Laitier </p> <p>Salade de fruits /crème dessert chocolat 125 g/crème dessert vanille 125g/crème dessert caramel 125g</p>	

 Recettes maisons, produits locaux 

Les menus sont disponible sur le site internet du lycée

Le gestionnaire  
Olivier ROTA

Le proviseur  
Christian DESSEUX