























PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 14/09/20	<p>Salade de bienvenue/Concombre à la crème buffet/Salade batavia/Melon</p> <p> Steak grillé/Steack haché</p> <p>Poêlée de ratatouille/Haricots verts</p> <p>Yaourts/Paysan Breton mini/Bleu d'Auvergne </p> <p>Beignet fourré chocolat/Beignet fourré framboise</p>	<p>Salade fraîcheur </p> <p>Escalope de volaille, sauce au poivre</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Kiwi</p>
Mardi 15/09/20	<p>Macédoine de légumes buffet/Salade de maïs au thon/Salade batavia</p> <p>Cuisse de poulet au four </p> <p> Pommes boulangères</p> <p>Yaourts/Camembert/Tomme Blanche</p> <p>Prunes /Pêche plate</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p> Rosbeef</p> <p>Chou-fleur sauce béchamel</p> <p>Délice de camembert</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Mercredi 16/09/20	<p>Salade aux croutons/Carottes rapées /Champignons à la crème/Salade feuille de chêne</p> <p> Spaghetti bolognaise </p> <p>Saint Nectaire Laitier/Cantal entre-deux/Kiri/Boursin mini</p> <p>Yaourt aux fruits/Fromage blanc, abricot</p>	<p> Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Coeur de merlu sauce normande</p> <p> Carottes forestières</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Raisin blanc</p>
Jeudi 17/09/20	<p>Jambon blanc/Oeuf dur label rouge mayonnaise/roulé de saumon mayonnaise/Salade feuille de chêne</p> <p>Sauté de veau marengo/Paleron braisé </p> <p>Poêlée lyonnaise/Duo de courgettes au pesto rouge</p> <p>Yaourts/carré d'aurillac/Savaron </p> <p>Pomme golden/Salade de fruits fraîcheur</p>	<p>Salade aux lardons</p> <p> Rôti de porc</p> <p>Pâtes</p> <p>Saint Paulin bio mini</p> <p>Compote de pomme/poire bio</p>
Vendredi 18/09/20	<p>Pâté à la viande bourbonnais/Feuilleté Hot Dog/Museaux de boeuf à la paysanne/Salade feuille de chêne</p> <p>bouché de soja sauce tomate/bourride de poisson </p> <p> Purée/Semoule nature</p> <p>Yaourts/Tomme Blanche/Buche du pilat</p> <p>Nectarine jaune/Pêche </p>	

Recettes maison 

 Produits locaux

Menu végétarien 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire
M. ROTA Olivier

Le proviseur
M. DESSEUX Christian