















PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

| | DEJEUNER | DINER |
|----------------------|--|--|
| Lundi 28/09/20 | <p>Pamplemousse/Salade au thon</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourts</p> <p>Donuts sucré</p> | <p>Salade aux croutons</p> <p>Côte de porc sauce ketchup</p> <p> Purée maison</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Salade de fruits 6 fruits</p> |
| Mardi 29/09/20 | <p>Salade batavia/Concombre à la paysanne buffet</p> <p>Filet de lieu sauce béarnaise/Dos de lieu, sauce au curry</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourts </p> <p>Compote de pêches avec morceaux</p> | <p>Pâté croûte</p> <p> Brochette de dinde</p> <p>Chou-fleur bio vapeur</p> <p>Vache qui rit</p> <p>crème dessert chocolat 125 g</p> |
| Mercredi 30/09/20 | <p>Salade batavia/Feuilleté à la viande</p> <p> Sauté de porc forestier</p> <p>Duo de courgettes sarlandaises</p> <p>Emmental bio mini/Babybel mini</p> <p>Raisin noir</p> | <p>Betterave rouge mayonnaise buffet</p> <p>Boeuf Bourguignon </p> <p>Semoule 5 céréales</p> <p>Fromage Bûchette au lait de mélange</p> <p>Kiwi</p> |
| Judi 01/10/20 | <p>Salade feuille de chêne/Taboulé</p> <p> Paupiette de dinde au jus</p> <p>Petits pois et carottes</p> <p>Yaourts </p> <p>Banane</p> | <p>Pastèque</p> <p>galette de pois chiches</p> <p> Lentilles à la moutarde</p> <p>Samos</p> <p> Flan vanille nappé caramel</p> |
| Vendredi 02/10/20 | <p>Salade feuille de chêne/Carottes rapées </p> <p>Cervelas Obernois</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Boursin mini/carré d'aurillac </p> <p>Yaourt aux fruits</p> |  |



Recettes maisons

Produits locaux



Menu végétarien



Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire
M. ROTA Olivier

Le proviseur
M. DESSEUX Christian