






















**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 03/10/2022	<p>Salade feuille de chêne/Salade aux lardons /Maqueraux à la moutarde/Pamplemousse</p> <p>fileté de colin tex mex/Steack, sauce au poivre </p> <p>Haricots verts à la tomate/Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt/Paysan Breton mini</p> <p>Tarte Normande /Tarte myrtilles/brownie crème anglaise</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p> Côte de porc sauce ketchup</p> <p> Boulgour aux légumes</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
Mardi 04/10/2022	<p>Salade feuille de chêne/Haricots verts vinaigrette/Chou-fleur à l'oriental</p> <p> Rôti de porc braisé/Dos de cabillaud, sauce hollandaise</p> <p> Pommes de terre vapeur/Semoule nature</p> <p>Yaourt/Camembert/Kiri</p> <p>Orange/Raisin blanc</p>	<p>Tomate au thon</p> <p> Carbonnade Flamande</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Babybel mini</p> <p>Beignet fourré framboise</p>
Mercredi 05/10/2022	<p>Salade feuille de chêne/Salade auvergnate/Concombre à la tomate</p> <p> Paella/Sot l'y laisse basquaise </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt/Saint Nectaire Laitier</p> <p>Glace pêche melba/Glace cône</p>	<p>Taboulé</p> <p>Gratin de poisson </p> <p>Chou-fleur bio vapeur</p> <p>Fromage blanc bio</p> <p>Kiwi</p>
Jeudi 06/10/2022	<p>Salade batavia/Jambon blanc/surimi mayonnaise/Crevettes bouquet</p> <p> Rosbeef, sauce à l'échalote/Brochette de poisson pané </p> <p> Courgettes au pesto rouge/Carottes forestières</p> <p>Yaourt /carré d'aurillac/tartare ail fines herbes</p> <p>Banane/Pomme golden </p>	<p> Salade mimosa</p> <p> Escalope de dinde à la crème</p> <p> Purée maison </p> <p>fripon</p> <p>Compote de pêches avec morceaux</p>
Vendredi 07/10/2022	<p>Salade batavia/Quiche lorraine bande/Friand fromage</p> <p>Nuggets végétal/Emincé de dinde au ketchup </p> <p>Pâtes</p> <p>Yaourt/Buche du pilat</p> <p>Prunes rouges/Ananas frais</p>	



Recettes maisons



Produits locaux



ou végétarien

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire  
M. ROTA Olivier

La proviseure  
Mme. PELISSIER Christine