

















PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

DEJEUNER

DINER

<p>Lundi</p> <p>04/03/2024</p>	<p>Salade feuille de chêne/Maquereaux à la moutarde/Coeurs de palmiers au thon albacore /Champignons à la crème</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>Beignet fourré chocolat/Donuts sucré/Beignet fourré framboise</p>	<p>Macédoine de légumes/Salade batavia bio</p> <p>Côte de porc sauce ketchup </p> <p>Boullgour bio aux légumes</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
<p>Mardi</p> <p>05/03/2024</p>	<p>Salade feuille de chêne/Endives au gruyère/Chou-fleur à l'orientale/Soupe de butternut </p> <p>Rôti de porc aux épices /Filet de poisson, sauce hollandaise</p> <p>Riz de camargue pilaf/Semoule nature</p> <p>Yaourt/Camembert</p> <p>Orange/Poire Rochas</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Cervelas Obernois</p> <p> Jardinière de légumes</p> <p>Babybel mini</p> <p>Eclair chocolat</p>
<p>Mercredi</p> <p>06/03/2024</p>	<p>Salade feuille de chêne/Salade auvergnate/Concombre à la tomate /Museaux de boeuf à la paysanne</p> <p> galette de quinoa à la provençale/Paupiette de dinde au jus </p> <p> Pommes boulangères/Haricots blancs à la tomate fripon/Cotentin mini/Saint Nectaire Laitier</p> <p>Flan vanille nappé caramel /Yaourt fermier brassé aux fruits </p>	<p>Taboulé /Salade batavia bio</p> <p> Gratin de poisson</p> <p>Chou-fleur vapeur</p> <p>Fromage blanc bio</p> <p>Kiwi</p>
<p>Judi</p> <p>07/03/2024</p>	<p>Salade batavia bio/Oeuf dur mayonnaise/surimi mayonnaise/Salade de riz à la niçoise -</p> <p>Rosbeef, sauce à l'échalote/Brochette de poisson pané</p> <p>Poêlée Printanière de légumes de nos régions /Carottes à la crème</p> <p>Yaourt /carré d'aurillac </p> <p>Banane/Pomme Royal gala </p>	<p>Salade au bleu/Sardines à la tomate</p> <p> Escalope de dinde à la crème</p> <p> Purée maison </p> <p>fripon</p> <p>Compote de pêches avec morceaux</p>
<p>Vendredi</p> <p>08/03/2024</p>	<p>Salade batavia bio/Haricots verts vinaigrette/Céleri rémoulade bio/Pamplemousse</p> <p>bourride de poisson/Cuisse de poulet au four </p> <p>Pâtes /Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature /Yaourt nature sucré /Yaourt nature sucré</p> <p>Ananas frais /clémenvilla</p>	 <p>JOURNÉES PORTES OUVERTES 2024</p> <p>VENDREDI 8 MARS de 16h à 20h SAMEDI 9 MARS de 9h à 13h</p>

 Recettes maisons

 Produits locaux

 Menu végétarien

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire

M. ROTA Olivier

La proviseure

Mme. PELISSIER Christine