























PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 07/10/2024	Salade feuille de chêne/Salade de merguez buffet/Salade de l'adour/Pamplemousse  Escalope viennoise/Cervelas Obernois Haricots verts/Carottes à la crème  Yaourt/Buche du pilat Raisin blanc/Banane	 Salade mimosa/Maqueraux à la moutarde  Emincé de dinde au cidre Semoule nature Petit-suisse Compote de pomme, crème de marron
Mardi 08/10/2024	Salade feuille de chêne/Tomate sauce caesar/choux fleur breton Chili con carne végétal/fileté cheddar Riz de camargue pilaf/Purée  Yaourt /fripon Ile flottante /Mousse chocolat au lait	Salade aux oignons frits/Terrine de légumes  Paupiette de veau Duo de courgettes sarladaises Kiri Gâteau basque
Mercredi 09/10/2024	Salade feuille de chêne/Betterave rouge mayonnaise/Macédoine de légumes/Museaux de boeuf à la paysanne   Cuisse de poulet au four/Steack grillé  Chou-fleur sauce béchamel /Flageolets grand mère Yaourt /Cantal entre-deux Raisin noir/Salade de fruits 6 fruits	Concombre à la crème /Salade aux croustons  Merguez  Gratin dauphinois Yaourt nature sucré Compote de poire
Judi 10/10/2024	Salade batavia/Salade d'automne/Coleslow /Coeur de palmier au thon albacore   Rôti de porc aux épices tandoori/Filet de hoki pané Poêlée Printanière de légumes de nos régions /Chou au riesling  Yaourt/Cantadou Glace cône/Glace poire Belle Hélène	 Salade montbéliarde /Salade batavia  bouché de soja sauce tomate Ebly aux champignons  Fromage blanc Pomme golden
Vendredi 11/10/2024	Salade batavia/Pizza royale jambon fromage/Feuilleté Chèvre/Champignons à la crème Steak haché, sauce au poivre/Blanquette de veau  Pâtes /Mix épautre blé riz rouge bio Yaourt/Fourme d'Ambert  Ananas frais /Kiwi	



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