



















PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

| | DEJEUNER | DINER |
|------------------------|---|--|
| Lundi 14/10/2024 | <p>Salade feuille de chêne/Tomate vinaigrette/Chou norvégien /Salade aux cacahuètes</p> <p> Paupiette de poulet/galette pané de blé emmental épinard</p> <p>Poêlée lyonnaise/Purée de chou-fleur  </p> <p>Yaourt/Paysan Breton mini</p> <p>Donuts sucré/Millefeuille/Paris-Brest</p> | <p>Concombre à la crème /Sardines à l'huile</p> <p> Sauté de poulet forestière </p> <p>Mix épautre blé riz rouge bio </p> <p>Samos</p> <p>Kiwi</p> |
| Mardi 15/10/2024 | <p>Salade feuille de chêne/Salade orientale /Pamplemousse/Terrine de légumes</p> <p>Coeur de merlu sauce normande/Omelette nature </p> <p>Riz pilaf/Courgettes au pesto rouge </p> <p>Yaourt/fourme de montbrison</p> <p>Compote de pomme /pêche crème anglaise</p> | <p>Friand fromage /Salade batavia</p> <p>Galopin de veau</p> <p>Poêlée de ratatouille</p> <p>Boursin mini</p> <p>Gâteau de semoule</p> |
| Mercredi 16/10/2024 | <p>Salade batavia/Saucisson sec/Pâté croûte /Céleri rémoulade bio</p> <p> Rosbeef, sauce au poivre/Cuisse de pintade rôtie</p> <p>Petits pois cuisinés /Champignons sautés</p> <p>Yaourt /Cantal entre-deux </p> <p>Banane/Poire Rochas</p> | <p>Macédoine de légumes/Salade iceberg</p> <p> Grillade de porc sauce ketchup</p> <p> Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Raisin blanc</p> |
| Jeudi 17/10/2024 | <p>Salade batavia bio/Taboulé /Lentilles à l'auvergnate/Maquereaux à la tomate</p> <p> Sauté de veau marengo/Filet de hoki pané</p> <p>Chou-fleur vapeur /Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt/Camembert mini</p> <p>Orange/Pomme reine de Reinette</p> | <p>salade frisée/Pamplemousse</p> <p> bouché de soja sauce tomate</p> <p>Semoule 5 céréales</p> <p>Babybel mini</p> <p>Yaourt aux fruits/Compote de pomme</p> |
| Vendredi 18/10/2024 | <p>Salade batavia bio/Carottes rapées /Concombre à la paysanne</p> <p> Cuisse de poulet au four/Dos de colin, sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt/Port Salut mini</p> <p>Flan vanille nappé caramel /crème dessert vanille /crème dessert chocolat</p> |  |



Recettes maisons



Produits locaux

Menu végétarien



Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire

M. ROTA Olivier

La providseure

Mme. PELISSIER Christine