




















PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 18/11/2024	<p>Salade feuille de chêne/Salade frisée alsacienne /Salade sètoise/carottes au cantal</p> <p>Escalope viennoise/Merguez </p> <p>Flageolets aux lardons/Purée de courgettes </p> <p>Yaourt</p> <p>Tarte Normande /Tarte aux pralines /Eclair chocolat</p>	<p>Tomate au thon/Salade batavia</p> <p>Sauté de dinde aux cèpes </p> <p>Purée maison </p> <p>Saint Paulin bio mini</p> <p>Clémentines</p>
Mardi 19/11/2024	<p>Salade feuille de chêne/Salade de chou blanc bio à l'indienne /Salade aux oignons frits/Soupe à la tomate</p> <p>Sauté de canard/chorizo grillé </p> <p>Petits pois et carottes/Chou-fleur sauce béchamel</p> <p>Yaourt/Brie</p> <p>Compote pomme abricot /Compote de pêche</p>	<p>Pâté croûte /Maquereaux au vin blanc</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Duo de courgettes sarladaises</p> <p>Kiri</p> <p>Gâteau de semoule</p>
Mercredi 20/11/2024	<p>Salade feuille de chêne/Feuilleté Hot Dog/Feuilleté Fromage</p> <p>Steack haché sauce ketchup/Escalope de dinde </p> <p> Gratin dauphinois /Champignons sautés</p> <p>Yaourt/Morbier</p> <p>Banane/Orange</p>	<p> Soupe de légumes/Salade batavia </p> <p>Paleron braisé </p> <p>Ebly indien</p> <p>Petit-suisse</p> <p>Ananas</p>
Judi 21/11/2024	<p>Salade batavia bio/Salade de pâte au thon /Salade de merguez /Sardines à l'huile</p> <p> Chili con carne végétal/dos de colin sauce aux crevettes</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt/Camembert mini</p> <p> Pomme Fuji/Poire Rochas</p>	<p>Salade florida/Pamplemousse</p> <p>Galopin de veau, sauce au poivre</p> <p>Pâtes</p> <p>Savaron</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Vendredi 22/11/2024	<p>Salade batavia bio/Carottes rapées /Concombre à la tomate</p> <p> Sauté de porc ardéchois/bouché de soja sauce tomate</p> <p> Purée/Lentilles à la moutarde</p> <p>Edam mini bio/Emmental bio mini/Saint Paulin bio mini</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

La proviseure

Mme. PELISSIER Christine