



PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)		
café, chocolat, thé, lait, pain, beurre, confiture, y		
	DEJEUNER	DINER
	Salade feuille de chêne/Salade de l'adour/Pamplemousse/Taboulé Escalope viennoise/Cervelas Obernois	Salade mimosa/Maqueraux à la moutarde Emincé de dinde au cidre
Lundi	Haricots verts/Carottes à la crème	Semoule nature
	Yaourt/Buche du pilat	Petit-suisse
	Clémentines/Banane	Compote de pomme
13/01/2025		
	Salade feuille de chêne/Tomate sauce caesar/choux fleur breton	Salade aux oignons frits/Terrine de légumes
	Chili con carne végétal/fileté cheddar	Paupiette de veau
Mardi	Riz de camargue pilaf/Mix épautre blé riz rouge bio	Duo de courgettes sarladaises
	Yaourt /fripon	Kiri
	lle flottante /Mousse chocolat au lait	Gâteau basque
14/01/2025		
Mercredi	Salade feuille de chêne/Betterave rouge mayonnaise buffet/Macédoine de légumes/Museaux de boeuf à la paysanne	Concombre à la crème /Salade aux croutons
	cappelletti sauce 3 fromages/Cappelletti de saumon /ravioli de boeuf	(LOCAL) Merguez
		Gratin dauphinois LOCAL
	Yaourt /Cantal entre-deux	Yaourt nature sucré
	Salade de fruits 6 fruits /Abricots au sirop	Compote de poire
15/01/2025		
	Salade batavia/Salade d'automne/Coleslow /Coeur de palmier au thon albacor	Salade batavia/Soupe de légumes
Jeudi	Rôti de porc aux épices tandoori/Filet de hoki pané	bouché de soja sauce tomate
	Poêlée Printanière de légumes de nos régions /Lentilles à la moutarde	Ebly aux champignons
	Yaourt /Cantadou nature mini	Fromage blanc
	Glace cône/Glace poire Belle Hélène	Pomme golden
16/01/2025		
Vendredi	Salade batavia bio/Pizza royale jambon fromage/Feuilleté Chèvre	
	Steack haché, sauce au poivre/Blanquette de veau	
	Pâtes /Boulgour bio aux légumes	
	Yaourt /Fourme d'Ambert	
17/01/2025	Ananas frais /Kiwi	The state of the s
17/01/2025		The state of the s

Recettes maisons





Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

Le gestionnaire
M. ROTA Olivier

La proviseure

Mme. PELISSIER Christine