



PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

DEJEUNER

DINER

<p>Lundi</p> <p>16/12/2024</p>	<p>Salade feuille de chêne/Concombre à la tomate /Salade sêtoise/Sardines à l'huile</p> <p>Escalope viennoise/Merguez </p> <p>Haricots verts/Purée de carottes </p> <p>Yaourt</p> <p>Tarte Normande /Donuts sucré/Eclair café</p>	<p>Tomate au thon/Pamplemousse</p> <p> Sauté de dinde aux cèpes</p> <p> Purée maison </p> <p>Saint Paulin bio mini</p> <p>Clémentines</p>
<p>Mardi</p> <p>17/12/2024</p>	<p>Salade feuille de chêne/Salade de chou blanc à l'indienne/Salade aux oignons frits/Terrine de légumes</p> <p>Chili con carne végétal/Coeur de merlu, sauce au curry </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt/Vache qui rit</p> <p>Compote pomme abricot /Compote de pêche</p>	<p>Pâté croûte /Salade batavia</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Courgettes au pesto rouge</p> <p>Kiri</p> <p>Gâteau de semoule</p> 
<p>Mercredi</p> <p>18/12/2024</p>	<p>Salade feuille de chêne/Betterave rouge à l'orange /Céleri rémoulade/Fromage de tête</p> <p>Steack haché sauce ketchup/Escalope de dinde </p> <p> Poêlée de romanesco au paprika/Champignons sautés</p> <p>Yaourt/Brie</p> <p>Banane/Orange</p>	<p> Soupe de légumes</p> <p>Brandade de morue</p> <p>Salade batavia</p> <p>Petit-suisse</p> <p>Ananas</p> 
<p>Judi</p> <p>19/12/2024</p>		<p>Salade piémontaise /Salade batavia</p> <p>ravioli de boeuf</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Pomme Royal gala</p>
<p>Vendredi</p> <p>20/12/2024</p>	<p>Salade batavia/Feuilleté Fromage /Feuilleté à la viande/Carottes rapées</p> <p>Brochette de poisson pané/Nugget's de volaille</p> <p>Pâtes au beurre</p> <p>Edam mini bio/Boursin mini/Leerdammer mini</p> <p>glace sundae vanille sauce caramel/Glace pêche melba</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