





















**PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)**

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 10/03/2025	<p>Salade feuille de chêne/Maqueraux à la moutarde/Coeur de palmier au thon albacor /Champignons ciboulette et crème</p> <p>fileté de colin tex mex/Steack, sauce au poivre</p> <p>Haricots verts à la tomate/Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt/Paysan Breton mini</p> <p>Beignet</p>	<p>Macédoine de légumes/Salade batavia</p> <p>Côte de porc sauce ketchup</p> <p>Boulgour bio aux légumes </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
Mardi 11/03/2025	<p>Salade feuille de chêne/Endives au gruyère/Chou-fleur à l'oriental/Soupe de butternut </p> <p> Rôti de porc aux épices /galette de quinoa à la provençale </p> <p>Riz de camargue pilaf/Semoule nature</p> <p>Yaourt/Camembert</p> <p>Orange /Poire Rochas</p>	<p>Pamplemousse/carottes au cantal </p> <p>Cervelas Obernois</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Babybel mini</p> <p>Eclair chocolat</p>
Mercredi 12/03/2025	<p>Salade feuille de chêne/Salade auvergnate/Concombre à la tomate /Museaux de boeuf à la paysanne</p> <p> chorizo grillé/Paupiette de dinde au jus</p> <p>Frites</p> <p>Cotentin mini/Saint Nectaire Laitier/Samos </p> <p>Flan vanille nappé caramel /Yaourt aux fruits</p>	<p>Taboulé /Salade batavia</p> <p> Gratin de poisson</p> <p>Chou-fleur vapeur</p> <p> Fromage blanc bio </p> <p>Kiwi</p>
Judi 13/03/2025	<p>Salade batavia bio/Oeuf dur mayonnaise/salade frisée surimi/Moules à la catalane</p> <p> Rosbeef, sauce à l'échalote/Brochette de poisson pané</p> <p>Poêlée Printanière de légumes de nos régions /Carottes à la crème</p> <p>Yaourt /carré d'aurillac </p> <p>Banane/Pomme Royal gala</p>	<p>Salade au bleu/Sardines à la tomate</p> <p> Escalope de dinde, sauce ketchup</p> <p> Purée maison </p> <p>fripon</p> <p>Compote de pêches avec morceaux</p>
Vendredi 14/03/2025	<p>Salade batavia bio/Haricots verts vinaigrette/Céleri rémoulade bio buffet/Pamplemousse</p> <p> bourride de poisson/Cuisse de poulet au four </p> <p>Pâtes /Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt</p> <p>Ananas frais /Clémentines</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