
























PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 07/04/2025	<p>Salade feuille de chêne/Melon/Maqueraux à la moutarde/Betterave rouge mayonnaise</p> <p>Steack haché, sauce au poivre/Kefta de volaille</p> <p>Chou romanesco vapeur/Purée de courgettes </p> <p>Yaourt nature /Yaourt nature sucré /Yaourt nature sucré</p> <p>Tarte au chocolat /Gâteau basque /tarte pomme et noix</p>	<p> Coeur de palmier au thon albacor/Salade batavia</p> <p> Blanquette de veau</p> <p>Pâtes bio</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Kiwi</p>
Mardi 08/04/2025	<p>Salade feuille de chêne/Salade fraîcheur/Macédoine de légumes buffet/Tomate vinaigrette</p> <p>fileté cheddar/chorizo grillé </p> <p> Gratin dauphinois /Ebly indien</p> <p>Yaourt nature /Yaourt nature sucré /Yaourt nature sucré/Brie</p> <p>Ananas au sirop /Pomme Royal gala</p>	<p>Pastèque/Salade batavia</p> <p> Cuisse de poulet au four</p> <p> Carottes à la crème</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Eclair chocolat</p>
Mercredi 09/04/2025	<p>Salade feuille de chêne/Concombre à la ciboulette /Salade sêtoise/Radis </p> <p>bouché de soja sauce tomate/Emincé de boeuf maitre hotel </p> <p> Riz pilaf/Mix épautre blé riz rouge bio</p> <p>Yaourt nature /Yaourt nature sucré /Yaourt nature sucré/petit'cabray</p> <p>Glace pêche melba/glacé sundae vanille sauce caramel </p>	<p>Salade de pâte au thon/Salade iceberg</p> <p>ravioli de boeuf</p> <p>Fromage blanc bio</p> <p>Salade de fruits</p>
Judi 10/04/2025	<p>Salade batavia bio/Moules à la catalane /Crevettes bouquet/Taboulé</p> <p> Merguez/basse côte braisée au jus </p> <p>Haricots verts persillés/Haricots blancs à la tomate</p> <p>Yaourt nature /Yaourt nature sucré /Yaourt nature sucré/Savaron</p> <p>Banane/Orange</p>	<p>Melon</p> <p> Escalope de dinde, sauce ketchup</p> <p> Purée maison</p> <p>Emmental bio mini</p> <p>Compote pomme abricot</p>
Vendredi 11/04/2025	<p>Salade batavia bio/carotte rapées mayonnaise /Salade florida </p> <p> bourride de poisson /Sauté de canard à l'orange </p> <p>Semoule oriental/Pâtes au beurre</p> <p>Yaourt nature /Yaourt nature sucré /Yaourt nature sucré/Edam mini</p> <p>Poire conférence/Kiwi</p>	

Recettes maison 

Produits locaux 

Menu végétarien 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

La gestionnaire

Mme. GRANSEIGNE Colette

La proveuse

Mme. PELISSIER Christine