



PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

DEJEUNER

DINER

<p>Lundi</p> <p>05/05/2025</p>	<p>Salade feuille de chêne/Maqueraux à la moutarde/Melon/Champignons ciboulette et crème </p> <p>fileté de colin tex mex/Steack haché, sauce au poivre</p> <p>Haricots verts à la tomate/Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet fourré chocolat/Donuts sucré/Beignet fourré framboise</p>	<p>Macédoine de légumes/Salade batavia bio </p> <p> Côte de porc sauce ketchup</p> <p>Boulgour bio aux légumes</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits tropicaux</p>
<p>Mardi</p> <p>06/05/2025</p>	<p>Salade feuille de chêne/Terrine de légumes/Chou-fleur à l'oriental/Poireaux sauce gribiche</p> <p> Rôti de porc aux épices /Cuisse de poulet basquaise </p> <p>Riz de camargue pilaf/Semoule nature</p> <p>Yaourt/Camembert</p> <p>Fraises/Salade de fruits exotique</p>	<p>Pastèque/Salade iceberg</p> <p> Crêpinette de dinde</p> <p>Carottes forestières</p> <p>Emmental bio mini</p> <p>Eclair chocolat</p>
<p>Mercredi</p> <p>07/05/2025</p>	<p>Salade batavia/Radis /Carottes rapées /Salade de tomates</p> <p> boulette de pois chiche au curry/Tomate farcie, sauce tomate</p> <p>Pâtes au beurre/Champignons en persillade</p> <p>Vache qui rit/Gouda mini/Saint Nectaire Laitier </p> <p>Yaourt aux fruits/Calin sur lit de fruit panaché</p>	
<p>Jeudi</p> <p>08/05/2025</p>		
<p>Vendredi</p> <p>09/05/2025</p>	<p>Salade batavia/Taboulé /Melon</p> <p> andouillette sauce moutarde/Omelette nature </p> <p> Pommes de terre vapeur/Ebly indien</p> <p>Yaourt/tartare ail fines herbes</p> <p>Pomme Royal gala/Poire Rochas </p>	



Recettes maisons



Produits locaux

Menu végétarien



Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

La gestionnaire

Mme. GRANSEIGNE Colette

La proviseure

Mme. PELISSIER Christine