



PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 02/06/2025	 Salade feuille de chêne/Melon/Champignons ciboulette et crème fileté de colin tex mex/Steack haché, sauce au poivre Poêlée de ratatouille/Poêlée brocolis au paprika  Yaourt Mars barre glacée/Snikers barre glacée	Macédoine de légumes/Salade batavia bio  Côte de porc sauce ketchup  Boulgour bio aux légumes Petit-suisse aux fruits Salade de fruits tropical
Mardi 03/06/2025	Salade feuille de chêne/Terrine de légumes/Chou-fleur à l'oriental  Rôti de porc aux épices /Nuggets végétal Riz de camargue pilaf/Semoule nature Yaourt /Camembert Fraises/Salade de fruits exotique	Pastèque/Salade iceberg Crêpinette de dinde  Carottes forestières  Emmental bio mini Eclair chocolat
Mercredi 04/06/2025	Salade batavia/Carottes rapées /Salade de tomates boulette de pois chiche au curry/Tomate farcie, sauce tomate  Frites Vache qui rit/Gouda mini/Saint Nectaire Laitier  Yaourt aux fruits/Calin sur lit de fruit panaché	Salade de riz à la niçoise/Salade batavia Brochette de poisson meunière Poêlée lyonnaise  Fromage blanc Pêche
Jeudi 05/06/2025	Salade batavia bio/Oeuf dur plein air mayonnaise/Lentilles à l'auvergnate  Emincé de boeuf maitre hotel/Rôti de veau braisé à la moutarde  Salsifis tomates/Chou-fleur vapeur Yaourt Nectarine jaune/Ananas frais	Salade batavia bio/Tomate vinaigrette carré de seitan  Lentilles à la moutarde  Samos Compote de pomme
Vendredi 06/06/2025	Salade batavia bio/Tarte chèvre tomates/Feuilleté Dubarry  andouillette sauce moutarde/Cuisse de poulet basquaise  Pommes de terre vapeur/Pâtes au beurre Yaourt /tartare ail fines herbes Pomme Royal gala/Poire conférence	



Recettes maisons



Produits locaux

Menu végétarien



Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

La gestionnaire

Mme. GRANSEIGNE Colette

La providseure

Mme. PELISSIER Christine