



PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 08/09/2025	Salade batavia/Salade émincé kebab piémontaise /Taboulé /Salade de pomme de terre au hareng/Pamplemousse  Paupiette de volaille au jus/émincé de porc aux olives  Poêlée Lyonnaise/Brocolis Yaourt/Cantal entre-deux  Kiwi /Ananas frais	Concombre à la tomate /Salade batavia Sausisse de volaille  Pommes de terre grenailles Fromage blanc sucré Salade de fruits tropicaux
Mardi 09/09/2025	Duo du maraîcher /Salade au thon/Melon/Salade iceberg  Rosbeef, sauce au bleu/Omelette nature Haricots verts/Mix épautre blé riz rouge bio Yaourt /Samos Glace cône/Glace Café Liégeois	 Salade fraîcheur /Salade batavia  Couscous au poulet Petit-suisse aux fruits Pêche plate
Mercredi 10/09/2025	Salade batavia/Salade crevettes pamplemousse/Macédoine de légumes/Salade iceberg  galette pané de blé emmental épinard/Tomate farcie, sauce tomate Pâtes bio Yaourt /Brie Raisin blanc/Nectarine jaune	Tomate vinaigrette/Melon Brochette de poisson meunière  chou- fleur pommes sarladaises à l'indienne Yaourt nature sucré Tarte au chocolat
Judi 11/09/2025	Salade batavia bio/Chou-fleur à l'orientale/salade frisée surimi/Terrine de légumes/Pastèque  Sauté de porc à l'indienne/Cuisse de poulet au four Boulgour bio aux légumes/Riz pilaf Paysan Breton mini/Délice de camembert/Fourme d'Ambert  Yaourt aux fruits/Calin sur lit de fruit panaché	salade thonier/Salade batavia Cordon bleu Poêlée de ratatouille Port Salut mini Banane
Vendredi 12/09/2025	Salade batavia bio/terrine de campagne /Céleri rémoulade/Betterave rouge vinaigrette buffet  Sausisse de Toulouse/bourride de poisson/Sausisse de canard   Purée de carottes/Lentilles à la moutarde  Yaourt/Cantadou nature mini Pêche/Prunes	



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