


PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 15/09/2025	Salade feuille de chêne/Melon/Salade crevettes pamplemousse/Tomate vinaigrette Jambon roti aux herbes/boulette pané blé thai Chou-fleur sauce béchamel /Ebly pilaf Yaourt Eclair chocolat/Millefeuille/tarte pomme et noix	Salade iceberg/Carottes rapées  Tomato fish pané  Purée maison Saint Paulin bio mini Pêche plate
Mardi 16/09/2025	Salade feuille de chêne/Chou rouge aux chorizo /Macédoine de légumes/Salade aux oignons frits  Chili con carne végétal/Coeur de merlu, sauce hollandaise Riz pilaf/Pommes de terre vapeur Yaourt/Vache qui rit Compote pomme abricot /Compote de pêche	Rillettes de porc/Salade batavia  Blanquette de poissons Duo de courgettes sarladaises Kiri Liégeois aux fruits
Mercredi 17/09/2025	Salade batavia/surimi mayonnaise/carotte rapées mayonnaise /Salade tunisienne  Steak haché sauce ketchup/Emincé de boeuf maitre hotel  Frites  Yaourt /Morbier Banane/Raisin noir	Salade de maïs/Pamplemousse  Sauté de veau portugais  Boulgour bio aux légumes Petit-suisse Ananas
Jeudi 18/09/2025	Salade batavia bio/Salade de pâte au thon/Lentilles à l'auvergnate  /Terrine de légumes  Emincé de porc au chili/Boulette d'agneau sauce tomate  Poêlée brocolis au paprika/Carottes persillées Yaourt /Pavé Affinois mini Nectarine jaune/Kiwi	 Salade florida /Salade iceberg Galopin de veau, sauce au poivre Semoule nature Savaron Salade de fruits exotique
Vendredi 19/09/2025	Salade batavia bio/Salade de chou blanc à l'indienne/Pastèque/Champignons ciboulette et crème   Omelette fine herbe /Escalope viennoise Pâtes /Poêlée de ratatouille Yaourt /Emmental bio mini Liégeois au chocolat/semoule au lait	

 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