



PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

	DEJEUNER	DINER
Lundi 29/09/2025	<p>Salade feuille de chêne/Salade aux lardons /Pamplemousse/Terrine de légumes/Salade de maïs au thon</p> <p>fileté de colin tex mex/Steack, sauce au poivre </p> <p>Haricots verts à la tomate/Poêlée de ratatouille</p> <p>Yaourt/Paysan Breton mini</p> <p>Tarte Normande /Tarte myrtilles/Tartelette au chocolat</p>	<p>Macédoine de légumes/Sardines à la tomate</p> <p> Grillade de porc sauce ketchup</p> <p>Boulgour aux légumes</p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
Mardi 30/09/2025	<p>Salade feuille de chêne/Haricots verts vinaigrette/Chou-fleur à l'oriental/Salade croquante</p> <p> Rôti de porc braisé/Filet de lieu sauce hollandaise</p> <p>Pommes de terre vapeur/Semoule nature</p> <p>Yaourt /Camembert</p> <p>Orange /Raisin blanc</p>	<p>Tomate au thon/Salade batavia</p> <p>Cuisse de poulet au four </p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Babybel mini</p> <p>Beignet fourré framboise</p>
Mercredi 01/10/2025	<p>Salade feuille de chêne/Salade auvergnate/Concombre à la tomate</p> <p>Tomate farcie, sauce tomate/Boulette d'agneau du soleil</p> <p> Pommes de terre sautées</p> <p>Yaourt /Saint Nectaire Laitier </p> <p>Glace pêche melba/Glace cône</p>	<p>Salade mélangée /Friand fromage</p> <p>Brochette de poisson meunière</p> <p>chou- fleur sarladaises à l'indienne</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p>Kiwi</p>
Jeudi 02/10/2025	<p>Salade batavia/Pâté croûte /Crevettes bouquet/salade frisée surimi</p> <p>Brochette de poisson pané/Boeuf Bourguignon </p> <p>Courgettes au pesto rouge/Pâtes</p> <p>Yaourt /tartare ail fines herbes</p> <p>Banane/Pomme golden</p>	<p>Salade mimosa/Pamplemousse</p> <p> Escalope de dinde à la crème</p> <p> Purée maison</p> <p>fripon</p> <p>Compote de pêches avec morceaux</p>
Vendredi 03/10/2025	<p>Salade batavia/Betterave rouge mayonnaise/Salade de chou blanc à l'indienne</p> <p> galette pané de blé emmental épinard/chorizo grillé </p> <p> Mix épautre blé riz rouge bio/Riz pilaf</p> <p>Yaourt /Buche du pilat</p> <p>Prunes rouges/Ananas frais</p>	

Produits locaux 

Menu végétarien 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

La gestionnaire

Mme. GRANSEIGNE Colette

La providseure

Mme. PELISSIER Christine