








PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)

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

| | DEJEUNER | DINER |
|------------------------|---|---|
| Lundi 19/01/2026 | <p>Salade batavia/carottes au surimi/Salade de mâche/Salade crevettes pamplemousse</p> <p>Filet de hoki pané/manchon de poulet à la mexicaine</p> <p>Poêlée de ratatouille/Haricots verts</p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet fourré framboise/Beignet fourré chocolat</p> | <p>Salade de bienvenue/Sardines à l'huile</p> <p>Steack haché sauce ketchup</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Port Salut mini</p> <p>Orange</p> |
| Mardi 20/01/2026 | <p>Salade batavia/Chou rouge aux pommes /Salade parisienne</p> <p>Cordon bleu/Cervelas Obernois</p> <p>Lentilles à la moutarde/Chou-fleur vapeur</p> <p> Yaourt/Vache qui rit</p> <p>Mousse chocolat au lait/Compote de pomme fraise</p> | <p>Salade mimosa/Pamplemousse</p> <p> Brochette de dinde</p> <p>Petits pois cuisiner</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>crème dessert vanille</p> |
| Mercredi 21/01/2026 | <p>Salade batavia/Salade fraîcheur /Poireaux sauce gribiche/Champignons ciboulette et crème</p> <p> Plat de côtes salé/bouché de soja sauce tomate</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Yaourt /Tomme Blanche</p> <p>clémenvilla/Ananas frais</p> | <p>Tomate vinaigrette /Salade batavia bio</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Duo de courgettes à la béchamel</p> <p>Babybel mini</p> <p>Kiwi</p> |
| Judi 22/01/2026 | <p>Salade batavia bio/Soupe de légumes/Salade piémontaise de la mer</p> <p> Rosbeef, sauce au bleu/Omelette nature</p> <p>Pâtes bio /Légumes du soleil</p> <p>tartare ail fines herbes/Emmental bio mini </p> <p>Flan vanille nappé caramel /Liégeois au chocolat</p> | <p>Endives aux croutons/Salade iceberg</p> <p>Quenelle sauce lyonnaise</p> <p>Semoule nature</p> <p>Boursin mini</p> <p>Yaourt aux fruits</p> |
| Vendredi 23/01/2026 | <p>Salade batavia bio/Feuilleté Fromage /Feuilleté à la viande</p> <p>Cuisse de poulet au four/Cœur de merlu, sauce fruit de mer</p> <p>Chou romanesco vapeur/Carottes à la crème</p> <p>Yaourt/Kiri</p> <p>Pomme Royal gala/Salade de fruits</p> | <p>Les menus intègrent une alternative en fonction de la fréquentation et des propositions du restaurant scolaire.</p> |



Produits locaux

Menu végétarien



Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

La gestionnaire

Mme. GRANSEIGNE Colette

La providere

Mme. PELISSIER Christine