

Menu du restaurant scolaire	Semaine 9, du 23 au 02 mars 2026
	

		PETIT DEJEUNER (de 6h30 à 7h45)
		café, chocolat, thé, lait, pain, beurre, confiture, yaourt, céréales, fruits, ...
		DEJEUNER DINER
Lundi 23/02/2026		<p>Salade feuille de chêne/Maqueraux à la moutarde/Coeur de palmier au thon albacore /Champignons ciboulette et crème </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>Beignet fourré chocolat/Donuts sucré/Beignet fourré framboise</p>
		<p>Macédoine de légumes/Salade batavia</p> <p>Escalope de dinde, sauce ketchup</p> <p>Boulgour bio aux légumes </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>
Mardi 24/02/2026		<p>Salade feuille de chêne/Endives au gruyère/Chou-fleur à l'oriental/Soupe de butternut </p> <p> Rôti de porc braisé à la moutarde/Egrené végétal bio </p> <p>Riz de camargue pilaf/Semoule nature </p> <p>Yaourt/Camembert </p> <p>Orange /Poire Rochas</p>
		<p>Pamplemousse/carottes au cantal </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Babybel mini</p> <p>Eclair chocolat</p>
Mercredi 25/02/2026		<p>Salade feuille de chêne/Salade auvergnate/Concombre à la tomate /Terrine de saumon</p> <p> chorizo grillé/Paupiette de dinde au jus</p> <p>Pommes boulangères/Mix épautre blé riz rouge bio </p> <p>Cotentin mini/Saint Nectaire Laitier/Samos</p> <p>Flan vanille nappé caramel /Yaourt aux fruits</p>
		<p>Taboulé /Salade batavia</p> <p>Gratin de poisson</p> <p>Chou-fleur vapeur </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Kiwi</p>
Jeudi 26/02/2026		<p>Salade batavia bio/Oeuf dur mayonnaise/salade frisée surimi/Moules à la catalane</p> <p> Rosbeef, sauce à l'échalote/Brochette de poisson pané</p> <p>Poêlée Printanière de légumes de nos régions /Carottes à la crème</p> <p>Yaourt/carré d'aurillac </p> <p>Banane/Pomme Royal gala</p>
		<p>Salade au bleu/Sardines à la tomate</p> <p> boulette de pois chiche au curry</p> <p> Purée maison</p> <p>fripon</p> <p>Compote de pêches avec morceaux</p>
Vendredi 27/02/2026		<p>Salade batavia bio/Haricots verts vinaigrette/Céleri rémoulade bio /Pamplemousse</p> <p>bourride de poisson/Cuisse de poulet au four </p> <p>Pâtes /Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt /Buche du pilat</p> <p>Ananas frais /Salade de fruits portion</p>
		<p><b>Les menus intègrent une alternative en fonction de la fréquentation et des propositions du restaurant scolaire.</b></p>

Produits locaux 

Menu végétarien 

Les menus sont disponibles sur le site internet du lycée

La secrétaire générale

Mme. GRANSEIGNE Colette

La proviseure

Mme. PELISSIER Christine