RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Lycée Blaise Pascal Ambert

MENU du 16 au 20 novembre 2026

Ce menu est réalisé sous réserve des approvisionnements, veuillez nous excuser si des modifications interviennent.

	16/11/26	17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26
Déjeuner	Endive piémontaise Haricots verts à l'espagnol	Wraps de crudités Salade cajun	Salade Sainte Anne	Carottes râpées Tomates mozzarella Sardine ketchup	Feuilleté hot dog ou charcutier ou à la fourme
	Cordon bleu Poisson du jour	Sauté de porc au caramel Carré de seitan	Paupiette de veau forestière Omelette	Roti de bœuf sauce fromagère japonaise	Cari de poisson réunionnais
	Courgettes poêlées Risotto de petit épeautre	Nouille chinoise Haricots plats à la paysanne	Petits pois et carottes	Endives braisées Écrasée de pomme de terre	Riz Chou romanesco
	Fromages yaourt	Fromages yaourt	Tarte Bourdaloue	Fromage yaourt	Crème dessert chocolat BIO Pana cota entremet
	Fruits frais	Compote Salade de fruits	Fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Diner	Salade de thon maïs olive chou-fleur	Clafoutis aux poireaux	Salade de pomme de terre	Salade de chèvre	
	Hachis Parmentier	Boulettes d'agneau façon tajine	Tomato fish	Saucisse de Toulouse	
	Salade verte	Semoule	Gratin de choux fleurs	Lentilles	**Bon Week-End**
	Fromages yaourt	Mousse nougats pralin concassé	Fromages yaourt	Fromages yaourt	
	Fruits frais	Fruits frais	Pomme au four sauce caramel	Fruits frais	

Code couleurs : Fruit-légume crus/Base féculents/Charcuterie-Viande-Poisson-Oeuf/Légumes cuits/Fromage-laitage/Dessert sucré

Le Chef cuisinier,
Christophe ROCHE

Le Proviseur,
Christophe JANVRIN

Lycée Blaise Pascal Proviseur Clermont-Ferrand

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes