RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

Lycée Blaise Pascal Ambert

MENU du 23 au 27 novembre 2026

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

	23/11/26	24/11/2026	25/11/26	26/11/26	27/11/26
Déjeuner	Salade composée au surimi Endives colorées	Pomelos Sardines Carottes râpées sésame grillé	Œuf dur farci Betteraves chèvre	Salade de lentilles fourme et noix Céleri rémoulade	Jambon saucisson Salade composée
	Diot de Savoie Tête de veau sauce gribiche Purée de potimarron Haricots verts	Lasagne bolognaise ou provençale	Filet de cabillaud lait de coco citron vert	Emincé de poulet mariné kebab Omelette	Sauté de veau à la mexicaine Poisson
			Carottes au cumin Gnocchinis	Frites Chou-fleur	Nouilles Carottes vichy
	Fromages yaourt	Iles flottantes	Fromage yaourt	Fromages yaourt	Flan pâtissier
	Fruits frais	Fruits frais	Salade de fruits frais	Fruits frais	Fruits frais
Diner	Velouté de légumes Pommes à l'huile	Flan au camembert	Salade grecque	Feuilleté hot dog Potage de vermicelles	
	Risotto au parmesan et champignons de Paris	Cordon bleu Poisson	Steak haché Carré de seitan	Escalope de porc sauce à la fourme Filet de poisson	
		Poêlée ratatouille	Tagliatelles aux courgettes	Haricots beurres à la paysanne	**Bon Week-End**
	Fromages yaourt	Fromages yaourt	Crème aux œufs	Fromages yaourt	
	Cookies	Fruits frais	Fruits frais	Compote	

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

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes