

# Semaine du goût 2018

## Les lycées agricoles dans mon assiette

### REPAS 100% ISSUS DES EXPLOITATIONS ET DES ATELIERS TECHNOLOGIQUES DES LYCÉES AGRICOLES DE LA RÉGION

Les établissements proposent **un menu élaboré avec des produits des exploitations et ateliers technologiques des lycées agricoles de la région**. Le cas échéant en fonction des contraintes logistiques, les menus pourront être complétés avec des produits locaux.

#### Quelques exemples de menus :

##### Entrée :

Saucisson au bleu de Bresse (Lycée Les Sardières-Bourg en Bresse)  
Saucisson sec (Lycée Les Sardières-Bourg en Bresse)  
Mousse de carpe de la Dombes (Lycée Les Sardières-Bourg en Bresse)

##### Plats:

Carbonade de boeuf à la flamande (Lycee Reinach-La Motte Servolex)  
Saute de boeuf (Lycee Reinach-La Motte Servolex)  
Rôti de porc aux herbes : (Lycée George Sand Yssingeaux)  
Lentilles (Lycée Volzac Saint Flour)  
Saucissons à cuire (Lycée Les Sardières-Bourg en Bresse)  
Ratatouille maison (Lycée Romans) : tomates, courgettes, aubergines, poivrons

##### Fromage :

Tomme de Savoie (Lycee Reinach-La Motte Servolex))  
Faisselle (Lycee Reinach-La Motte Servolex))  
Bleu d'Auvergne (Lycée G.Pompidou Aurillac)  
Tomme d'Auvergne ( Lycée G.Pompidou Aurillac)  
Tomme de Savoie + beurre (Lycée La Roche sur Foron)

##### Desserts :

Pomme au four (Lycée Le Valentin - Valence)  
Compote de pommes maison (Lycée Le Valentin - Valence)  
Roulé à la confiture (Lycée André Paillot Saint Genis-Laval)  
Pain d'épices (Lycée André Paillot Saint Genis-Laval)