

## LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

4 février 2019

au

8 février 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Radis	Taboulé	Mâche		Soupe tomate vermicelles
	Pamplemousse Rosette	Salade verte Endives au bleu			Salade de blé Salade verte
2 Plats	Paupiette de veau aux herbes Duo de poissons aux petit légumes	Escalope de volaille forestière Saumon à l'aneth	Pot au feu	Menu	Filet de colin à l'oseille Aileron poulet tex-mex
3 Garnitures	Pomme vapeur Gratin de cardons	Épinards hachés Farfalles		Crêpe party	Petits pois à la française Purée de potiron
4 Produits Laitiers	Carré demi sel	Gouda	Fromage ou laitage		Bûche de chèvre
5 Desserts	Crème dessert Fruit de saison Tiramisu	Compote Fruit de saison Beignet aux pommes	Lait 2 vache framboise		Fruit de saison Tartelette aux fruits rouges Compote pomme bananes



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.\*  
\*issu de l'Agriculture Bio



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications

## LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

11 février 2019

au

15 février 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Piémontaise</b>	<b>Carottes râpées aux raisins</b>	<b>Salade mêlée</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Emincé de chou rouge</b>
	Salade d'endives Salade de chou blanc au cumin	Salade de lentilles Choux fleurs sce cocktail		Betteraves cubes Artichaud vinaigrette	Haricots verts lardons Œuf mimosa
2 Plats	<b>Filet de colin marinière</b>	<b>Jambon grillé</b>	<b>Paella</b>	<b>Bœuf façon chinoise</b>	<b>Beignet de poisson sauce tartare</b>
	Bolognaise	Filet de merlu en escabèche		Filet de colin aux agrumes	Sauté lapin à la moutarde
3 Garnitures	<b>Juliennes de légume</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Riz safrané</b>	<b>Carottes braisées</b>	<b>Torsade</b>
	Spaghetti	Brocolis persillés		Blésotto	Choux de Bruxelles
4 Produits Laitiers	<b>Tomme de Savoie</b>	<b>Yaourt arôme</b>		<b>Fromage du terroir</b>	<b>Cantadou</b>
5 Desserts	<b>Fruit de saison</b>	<b>Compote</b>	<b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Marbré au chocolat</b>	<b>Abricots au sirop</b>
	Eclair Pêche au sirop	Fruit de saison Flan chocolat		Compote pommes fraise Fruit de saison	Rose des sables Fruit de saison



bœuf français



porc français



volaille française



Produit labellisé A.B.\*  
\*issu de l'Agriculture Bio



produit local



cuisiné par nos soins



produit de saison



Menus équilibrés recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas et conformes au GEMRCN

sous réserve de modifications