

# LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

7 janvier 2019

au

11 janvier 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Potage de légumes</b> Rosette de lyon Soja et cœur de palmier	<b>Salade verte</b> Salade de choux rouge Salade de lentilles	<b>Salade lyonnaise</b>	<b>Taboulé orientale</b> Salade verte Pomelos rose	<b>Haricots verts vinaigrette</b> Salade piémontaise Poireaux vinaigrette
	<b>Cuisse de poulet chasseur</b> Encornet à la provençale	<b>Lasagne bolognaise maison</b> Lasagne de saumon	<b>Diot de Savoie</b>	<b>Paleron de bœuf</b> Pavé de colin bordelaise	<b>Quenelle de brochet sce crustacés</b> Tajine d'agneau
3 Garnitures	<b>Carottes à la béchamel</b> Semoule	<b>Epinard</b>	<b>Polenta</b>	<b>Purée de potiron</b> Pommes persillées	<b>Riz pilaf</b> Brunoise de légumes
	<b>Yaourt arôme</b>	<b>Emmental</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Brie</b>
5 Desserts	<b>Compote</b> Tarte aux pommes Fruit de saison	<b>Galette des rois</b> Fruit de saison Cocktail de fruits	<b>Fruit de saison</b>	<b>Fruit de saison</b> Pana cotta au miel Salade de fruits maison	<b>Poire au sirop</b> Fruit de saison Gateau de semoule



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

14 janvier 2019

au

18 janvier 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Velouté de champignons</b>	<b>Salade d'endives aux noix</b>	<b>Macédoine de légumes</b>	<b>Salade verte</b>
	Salade verte  Salade mexicaine	Jambon blanc Céleri rémoulade 		Émincé de choux rouge  Champignon à la crème 	Radis Salami danois
2 Plats	<b>Saucisse Toulouse</b>	<b>Filet poulet à la crème</b>	<b>Sauté de veau Marengo</b>	<b>Boulette de bœuf à la tomate</b>	<b>Filet de colin sce marinière</b>
	Omelette aux herbes 	Filet de lieu à l'escabeche 		Moules sce poulette 	Pilon de poulet mariné
3 Garnitures	<b>Lentilles à l'ancienne</b>	<b>Haricots verts</b>	<b>Risotto</b>	<b>frites /pomme noisette</b>	<b>Carottes persillées</b>
	Chou frisé	Gratin dauphinois		Endives braisés	Farfalles
4 Produits Laitiers	<b>Fromage terroir</b>	<b>Yaourt arome</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Petit suisse</b>	<b>Edam</b>
					
5 Desserts	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Ile flottante</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Beignet framboise</b>
	Fruit de saison Poire au sirop	Tarte au citron Crème dessert		 Pain perdu Pomme au four	Salade banane orange 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

## LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

21 janvier 2019

au

25 janvier 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Crème d'asperges</b>	<b>Piémontaise</b>	<b>Salade coleslaw</b>	<b>Œufs mimosa</b>	<b>Cèleri pomme et curry</b>
	Salade niçoise Taboulé	Salade avocat pamplemousse Carottes râpées		Fond d'artichaut farcis Salade verte	Radis râpés soc tartare Rilette de porc
2 Plats	<b>Blanquette de volaille</b>	<b>Longe de porc rôtie</b>	<b>Escalope viennoise</b>	<b>Emincé de bœuf aux olives</b>	<b>Paupiette de saumon</b>
	Filet de colin crème ciboulette	Saumon au pesto		Calamar à l'américaine	Cordon bleu
3 Garnitures	<b>Riz pilaf</b>	<b>Haricots plats</b>	<b>Gratin de potiron</b>	<b>Purée de pomme de terre</b>	<b>Gratin de navets</b>
	Poêlée de panais	Polenta		Emincé de poireau	Tortis
4 Produits Laitiers	<b>Tomme de Savoie</b>	<b>Yaourt arôme</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage terroir</b>	<b>Chanteneige</b>
5 Desserts	<b>Lait 2 vaches</b>	<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Tarte normande</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Éclair au chocolat</b>
	Tarte chocolat Fruit de saison	Fruit de saison Donuts		Pot de crème au chocolat Poire au sirop	Fruit de saison Crème dessert



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

28 janvier 2019

au

1 février 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Salade mexicaine</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade de riz</b>	<b>Velouté de potiron</b>	<b>Carottes râpées</b>
	Betterave aux thon Salade verte 	Champignon à la grecque Choux blanc raisin 		Salade verte  Poireau vinaigrette	Salade verte  Chou rouge aux pommes
2 Plats	<b>Nuggets de poulet</b>	<b>Sauté de porc au miel</b>	<b>Langue de bœuf</b>	<b>Chipolata</b> 	<b>Filet de poisson meunière</b>
	Gratin de poisson	Filet de merlu au four 		Pavé de cabillaud moutarde à l'ancienne 	Rôti de dinde aux trompettes
3 Garnitures	<b>Haricots verts provençale</b>	<b>Coquillettes</b>	<b>Pomme de terre vapeur</b>	<b>Purée</b>	<b>Salsifis béchamel</b>
	Boulgour	Carottes glacées		Côtes de blettes à la tomate	Riz pilaf 
4 Produits Laitiers	<b>Camembert</b>	<b>Tomme blanche</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Emmental</b>	<b>Yaourt arôme</b>
					
5 Desserts	<b>Liégeois vanille</b>	<b>Tarte au flan</b>	<b>Cocktail de fruits</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Crêpe au Nutella</b>
	Fruit de saison Profiterole 	Ananas au sirop Fruit de saison		Tartelette au citron meringué  Fromage blanc aux framboises	Poire au sirop 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