

LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

4 mars 2019

au

8 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Betteraves aux pommes Œuf mimosa Champignons à la grecque	Concombre aux oignons salade de riz niçoise Salade de radis	Salade verte	Crème de petits pois Salade verte Chou blanc vinaigrette	Salade d'endives Poireaux en salade Salade de tomates échalotes
	Blanquette de dinde à l'ancienne Filet de lieu à la crème	Boulette d'agneau au curry Quenelles de brochet sauce aurore	Cheeseburger	Tartiflette Dos de colin à l'orange	Merlu sauce bisque Cuisse de poulet chasseur
3 Garnitures	Riz pilaf Carottes persillées	Haricots beurre Purée	Frites	Gratin dauphinois Endives braisées	Chou Romanesco Tagliatelle
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Compote de fruits Fruit de saison Salade de fruits	Bugnes Fromage blanc aux framboises Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison Œufs à la neige Ananas frais	Crème dessert vanille Mini chou vanille Salade de fruits



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 mars 2019

au

15 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Haricots verts vinaigrette	Macedoine mayonnaise	Salade franc comtoise	Salade coleslaw	Pâté croute
	Salade floride Pommes de terre au hareng	Asperge vinaigrette Carottes aux raisins		Terrine océane Avocat vinaigrette	Tomate et cœur de palmier Salade verte
2 Plats	Cordon bleu	Saucisse de toulouse	Palette à la diable	Bœuf provençal	Colin à la ciboulette
	Pavé de saumon à l'aneth	Lieu grillé		Omelette fines herbes	Steak haché
3 Garnitures	Carottes persillées	Lentilles	Potatoes	Penne	Chou-fleur persillé
	Blé aux petits légumes	Salsifis au gratin		Epinards à la crème	Riz jaune
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Crepe au sucre	Fruit de saison		Poires au sirop	Lait 2 vache vanille
	Crème dessert pistache Fruits de saison	Tarte au citron Ananas au sirop		Fruit de saison Gâteau de semoule	Fruit de saison Far aux pruneaux



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

18 mars 2019

au

22 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Piémontaise	Carottes rapées	Quiche lorraine	Salade verte	Radis beurre
	Céleri rémoulade Betteraves echalottes	Artichauts vinaigrette Rosette lyonnaise		Champignons a la grecque Œufs dur mimosa	Tomates et soja Concombre bulgare
2 Plats	Escalope de poulet duxelle	Jambon braisé	Foie de veau persillé	Paleron mijoté à la tomate	Blanquette de la mer
	Filet de colin andalouse	Filet de plie au citron vert		Calamars à l'armoricaine	Viennoise de volaille
3 Garnitures	Chou fleur gratiné	Purée Pdt	Riz pilaf	Frites	Haricots verts
	Boulgour	Chou vert paysan		navets glacés	Farfalles
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Fruit de saison	Compote	Ananas frais	Pêche au sirop	Roulé confiture
	Grillé aux abricots Salade de fruits	Panna cota aux fruits exotiques Fruit de saison		Crème caramel Fruits de saison	Fruits de saison Flan vanille



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

25 mars 2019

au

29 mars 2019

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Betteraves échalottes	Chou blanc au cumin	Macedoine	Concombres aux herbes	Salade verte
	Salade composée Ananas en surprise	Salade verte Champignons à la crème		Salade verte Choufleur vinaigrette	Terrine forestière Celeri remoulade
2 Plats	Couscous (poulet merguez)	Cervelas alsacien	Cassoulet	Roti de dinde au jus	Filet de colin au basilic
	Filet de merlu aux capres	Croustille de poisson		Colin crème de poivrons	Escalope de porc mariné
3 Garnitures	Semoule	Cordiale de légumes	Haricots cocos	Gratin de blettes	Coquillettes
	Légumes couscous	Gratin dauphinois		Riz pilaf	Purée de carottes
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Fruit de saison	Eclair	Fruit de saison	Salade de fruits	Liegeois chocolat
	Crème dessert Tarte pomme rhubarbe	Poire au chocolat Fruit de saison		Fruit de saison Financier aux framboises	Fruit de saison Gâteau basque



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