
































## LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

9 mars 2020

au

13 mars 2020

SEMAINE N° 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Velouté de champignons 	Chou blanc vinaigrette 	Cèleri rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade verte 	Salade d'endives 
	Carottes râpées à l'orange 	Salade de riz niçoise 		Betteraves aux pommes 	Poireaux en salade
	Salade de radis 	Champignons à la grecque		Chou chinois vinaigrette 	Salade verte
<b>2 Plats</b>	Haut de cuisse de poulet rôti  Colin bordelaise 	Quenelle à la béchamel  Filet de lieu aux olives 	Steak haché 	Émincé de bœuf aux oignons  Pavé de saumon à l'aneth 	Filet de lieu aux épices  Sauté de dinde aux épices 
	<b>3 Garnitures</b>	Polenta cremeuse  Endives braisées 	Haricots verts persillés  Farfalles au beurre 	Frites 	Gratin de potiron  Riz pilaf 
<b>4 Produits laitiers</b>	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
<b>5 Desserts</b>	Fruit de saison  Compote de fruits Salade de fruits de saison	Beignet aux pommes Fromage blanc coulis  Fruits de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison  Gâteau aux poires  Crème dessert	Compote Mini choux vanille  Salade de fruits frais 



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

16 mars 2020

au

20 mars 2020

SEMAINE N° 12	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Salade de pamplemousse</b> 	<b>Macédoine mayonnaise</b> 	<b>Taboulé</b> 	<b>Salade coleslaw</b> 	<b>Salade verte</b>
	Salade de lentilles 	Salade verte 		Salade verte	Carottes et panais râpés 
	Haricots verts à l'échalote 	Chou blanc aux raisins 		Endives aux croutons 	Pâté en croute 
<b>2 Plats</b>	<b>Cordon bleu</b> 	<b>Haricots rouges au chili</b> 	<b>Sauté de volaille estragon</b> 	<b>Bolognaise</b> 	<b>Saucisse de Toulouse</b> 
	Merlu sauce bisque 	Colin ciboulette 		Omelette fines herbes 	Lieu marqué grill 
<b>3 Garnitures</b>	<b>Brocolis</b> 	<b>Riz créole</b> 	<b>Potatoes</b> 	<b>Spaghetti</b> 	<b>Carottes provençale</b> 
	Blé aux petits légumes 	Salsifis au gratin 		Épinards à la crème 	Lentilles 
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>
<b>5 Desserts</b>	<b>Crumble aux pommes</b>	<b>Ananas</b> 	<b>Salade de fruits frais</b>	<b>Poires au sirop</b>	<b>Far aux pruneaux</b>
	Crème dessert	Tarte au citron		Fruit de saison 	Pêche au sirop 
	Fruit de saison 	Fruit de saison		Pana cotta fruits rouges 	Fruit 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

23 mars 2020

au

27 mars 2020

SEMAINE N° 13	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	Betteraves échalotes 	Salade verte 	Salade composé		Radis au beurre
	Céleri rémoulade  Salade verte	Carottes râpées  Sardines à l'huile			Salade verte  Haricots rouges en salade 
<b>2 Plats</b>	Filet de colin andalouse  Filet de poulet aux champignons 	Omelette ciboulette  Calamars à l'armoricaine 	Cervelas	MENU	Paleron mijoté à la tomate  Blanquette de la mer 
	Chou fleur persillé  Riz pilaf 	Pommes allumettes  Navets glacés 	Pomme vapeur	ORIENTAL	Haricots verts persillés  Coquillettes 
<b>4 Produits laitiers</b>	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
<b>5 Desserts</b>	Salade de fruits  Tarte aux pommes Fruit de saison	Pêche au coulis Gâteau de semoule Fruit de saison	Fruit de saison		Roulé confiture  Fruit de saison  Compote pomme poire



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

30 mars 2020

au

3 avril 2020

SEMAINE N° 14	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>1 Entrées</b>	<b>Taboulé</b> 	<b>Chou blanc au cumin</b> 	<b>Macédoine</b>	<b>Salade de blé</b> 	<b>Endives aux noix</b> 
	Salade verte 	Salade verte 		Carottes râpées à l'orange 	Terrine forestière
	Ananas surimi 	Champignons à la crème 		Chou-fleur vinaigrette 	Cèleri remoulade 
<b>2 Plats</b>	<b>Émincé de bœuf sauce charcutière</b> 	<b>Gnocchi sauce tomate</b> 	<b>Cheeseburger</b> 	<b>Roti de dinde au jus</b> 	<b>Filet de lieu au basilic</b> 
	Croustille de poisson 	Filet de merlu à l'huile d'olive 		Colin crème de poivrons 	Escalope de porc marinée 
<b>3 Garnitures</b>	<b>Carottes sautées</b> 	<b>Épinards</b> 	<b>Frites</b>	<b>Gratin de blettes</b> 	<b>Farfalles</b> 
	Blé 			Pommes vapeur 	Purée de carottes 
<b>4 Produits laitiers</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>	<b>Fromage à la coupe</b>
<b>5 Desserts</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Poire au chocolat</b> 	<b>Fruits de saison</b>	<b>Salade de fruits</b> 	<b>Compote pomme fraise</b>
	Fromage blanc coulis 	Crème dessert		Fruit de saison	Fruit de saison
	Brownie	Fruit de saison		Tartelette au citron 	Mousse chocolat



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

sous réserve de modifications