










# LYCEE DU GUIERS - COLLEGE JEANNE D'ARC

Menus du

23 avril 2018

au

27 avril 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Carotte rapée</b>	<b>Concombre aux oignons</b>	<b>Celeri remoulade moutarde à l'ancienne</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Salade verte</b>
	Salade verte Salade de radis 	Salade de riz niçoise Champignons à la grecque		Betteraves aux pommes  Chou blanc vinaigrette	Poireaux en salade Salade de tomates échalottes
2 Plats	<b>Carbonara</b>	<b>Boulette à l'agneau</b>	<b>Steak haché frais</b>	<b>Merlu sauce bisque</b>	<b>Emincé de porc sce barbecue</b>
	Filet de colin à la nage	Quenelles de brochet sce nantua		Cuisse de poulet 	Filet de lieu a la creme
3 Garnitures	<b>Spaghetti</b>	<b>Haricots plats</b>	<b>Pommes fondantes</b>	<b>Gratin de chou-fleur</b>	<b>Pommes allumettes</b>
	Brocolis aux amandes	Semoule aux épices		Riz pilaf	Epinards au beurre
4 Produits Laitiers	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
					
5 Desserts	<b>Fruit de saison</b>	<b>Tarte au chcolat</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>Compote</b>
	Compote de fruits Salade de fruits de saison	Fromage blanc aux framboises Fruit de saison 		Cœufs à la neige Fruit de saison	Mini chou vanille 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

30 avril 2018

au

4 mai 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Salade floride		Taboulé	Chou chinois à l'orange	Salade verte
	Haricots verts vinaigrette Pommes de terre au harengs			Riz niçois Avocats vinaigrette	Tomate et palmier Paté en croute
2 Plats	Escalope viennoise		Sauté de volaille estragon	Bœuf provençale	Saucisse de toulouse
	Pavé de saumon à l'aneth			Omelette fines herbes	Lieu marqué grill
3 Garnitures	Brocolis		Haricots beurre	Penne rigate	Carottes provençale
	Boulgour aux petits legumes			Epinards à la crème	Lentilles
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
5 Desserts	Beignet au pomme		Salade de fruits frais	Poire au sirop	Fruit de saison
	Flan caramel Fruit de saison			Fruit de saison Cône glacé	Fromage blanc aux myrtilles Tarte au citron



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

7 mai 2018

au

11 mai 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	Taboulé orientale		Tomate au basilic		
	Céleri rémoulade  Betteraves échalottes 				
2 Plats	Filet de poulet duxelle  Filet de colin andalouse		Quenelles de brochet		
3 Garnitures	Haricots verts  Gratin dauphinois		Ratatouille 		
4 Produits Laitiers	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage 
5 Desserts	Fruit de saison Tarte aux pommes Salade de fruits		Roulé confiture		



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 mai 2018

au

18 mai 2018

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1 Entrées	<b>Betteraves échalottes</b>	<b>Macédoine</b>	<b>Radis botte</b>		<b>Salade verte</b>
	Salade verte Salade ananas cocktail	Chou blanc au cumin Champignons à la crème			Terrine forestière Celeri remoulade
2 Plats	<b>Couscous (poulet merguez)</b>	<b>Palette à la diable</b>	<b>Emincé de bœuf</b>	<b>Menu</b>	<b>Filet de colin au basilic</b>
	Filet de merlu	Pépité de colin			Escalope de porc mariné
3 Garnitures	<b>Semoule</b>	<b>Epinards béchamel</b>	<b>Riz</b>	<b>à</b>	<b>Farfalles</b>
	Légumes couscous	Pommes risollées			Purée de carottes
4 Produits Laitiers	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Fromage ou laitage</b>	<b>Thème</b>	<b>Fromage ou laitage</b>
5 Desserts	<b>Compote de pommes</b>	<b>Tarte alsacienne</b>	<b>Fruits de saison</b>		<b>Lait 2 vache vanille</b>
	Fruit de saison Eclair	Poire au chocolat Fruit de saison			Fruit de saison Liégeois chocolat



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